

CUPRINS

DISCIPLINA I: GASTROTEHNIE

- 1. Organizarea și dotarea sectorului de producție al unei unități de alimentație publică**
 - 1.1. Organizarea spațiilor în unitățile de alimentație publică
 - 1.2. Utilaje, echipamente și mobilier specifice secțiilor de prelucrare și păstrare a alimentelor; norme specifice de protecția muncii la exploatare
 - 1.3. Vase și ustensile pentru bucătărie
- 2. Noțiuni generale despre alimente**
 - 2.1. Rolul mărfurilor alimentare
 - 2.2. Clasificarea alimentelor
 - 2.3. Factorii de nutriție din alimente
 - 2.4. Valoarea nutritivă a alimentelor
 - 2.5. Calculul valorii energetice
- 3. Fluxul tehnologic culinar**
 - 3.1. Schema tehnologică generală de obținere a preparatelor culinare
 - 3.2. Descrierea operațiilor tehnologice ale procesului de producție culinară
- 4. Materii prime folosite în tehnologia culinară. Scăzăminte specifice la prelucrare**
 - 4.1. Materii prime de origine animală
 - 4.2. Materii prime și produse extractive de origine vegetală
- 5. Semipreparate culinare**
 - 5.1. Fonduri de bază (supe)
 - 5.2. Esențe
 - 5.3. Aspicuri
 - 5.4. Sosuri
 - 5.5. Farsă (umpluturi)
 - 5.6. Panade
 - 5.7. Semipreparate diverse
- 6. Tehnologia preparatelor servite la micul dejun**
 - 6.1. Tehnologia preparatelor din ouă
 - 6.2. Tehnologia preparatelor din cașcaval
- 7. Tehnologia gustărilor**
 - 7.1. Gustări reci
 - 7.2. Gustări calde
- 8. Tehnologia antreurilor**
 - 8.1. Antreuri reci
 - 8.2. Antreuri calde
- 9. Tehnologia preparării salatelor**
 - 9.1. Salate crude
 - 9.2. Salate coapte
 - 9.3. Salate fierte
 - 9.4. Salate combinate
- 10. Tehnologia preparării garniturilor**
 - 10.1. Garnituri din legume
 - 10.2. Garnituri din crupe
 - 10.3. Garnituri din paste făinoase

11. Tehnologia preparatelor lichide

11.1. Supe

11.2. Ciorbele și borșurile

12. Tehnologia preparatelor culinare servite ca prim fel

13. Tehnologia preparatelor de bază din componența meniurilor

13.1. Tehnologia preparatelor de bază din legume

13.2. Tehnologia preparatelor de bază din legume și carne de vită, porc, ovine

13.3. Tehnologia preparatelor din carne tocată

13.4. Tehnologia preparatelor din carne de pasăre

13.5. Tehnologia preparatelor din subproduse comestibile de abator

13.6. Tehnologia preparatelor din carne de vânat

13.7. Tehnologia preparatelor speciale din pește

13.8. Tehnologia preparatelor din crustacee, moluște, batracieni

14. Tehnologia de preparare a fripturilor

14.1. Fripturi la frigare

14.2. Fripturi la grătar

14.3. Fripturi la tavă

14.4. Fripturi la tigaie

15. Dulciuri de bucătărie

15.1. Dulciuri de bucătărie pe bază de făinoase

15.2. Dulciuri de bucătărie pe bază de ou și lapte

15.3. Dulciuri de bucătărie pe bază de compoziții

15.4. Dulciuri de bucătărie pe bază de fructe

16. Estetica preparatelor culinare

DISCIPLINA 2: ÎNȚIERE ÎN CĂUTAREA UNUI LOC DE MUNCĂ

1. Caracteristicile economiei de piață

2. Autoevaluarea experienței profesionale

3. Găsirea unei slujbe

3.1. Scrisoarea de intenție

3.2. Curriculum vitae

3.3. Interviu

DISCIPLINA 3: ÎNȚIERE ȘI ORGANIZAREA ÎN ACTIVITATEA DE LIBER ÎNTREPRINZĂTOR

1. Inițierea unei noi afaceri

1.1. Considerente generale privind inițierea unei afaceri

1.2. Fazele avizării și constituirii unei afaceri proprii

2. Studiul de marketing

2.1. Funcțiile marketingului

2.2. Cum stabiliți un plan de marketing

3. Planul de afaceri

3.1. Plan de afaceri, necesitate și mod de realizare

3.2. Principalele capitole ale unui plan de afaceri

4. Indicatorii economico-financiari

5. Programul de lucru pe obiective, termene și zile

5.1. Programarea timpului de muncă

5.2. Principii de ergonomie

6. Resursele umane

- 6.1. Funcțiile și meseriile din restaurante
- 6.2. Principalele atribuții ale bucătarului
- 6.3. Organizarea muncii personalului de producție din restaurante

DISCIPLINA 4: NOȚIUNI DE ORGANIZARE ȘI LEGISLAȚIA MUNCII

1. Organizarea și funcționarea unităților de alimentație publică

- 1.1. Societățile comerciale
- 1.2. Definirea și clasificarea structurilor de primire
- 1.3. Compartimente existente în structurile de primire

2. Principii de organizare a activității și a locului de muncă în alimentația publică

- 2.1. Organizarea muncii în bucătăria restaurantelor
- 2.2. Obiective generale ale managementului producției

3. Protecția consumatorilor

- 3.1. Drepturile consumatorilor
- 3.2. Responsabilitățile prestatorilor de servicii

4. Legislația muncii

- 4.1. Sistemul legislativ al sănătății și securității în muncă
- 4.2. Legislația care reglementează raporturile de muncă
- 4.3. Legislația privind protecția socială

DISCIPLINA 5: NOȚIUNI FUNDAMENTALE DE IGIENĂ

1. Noțiuni generale de igienă

- 1.1. Cadrul legislativ privind igiena alimentației
- 1.2. Siguranța alimentelor

2. Microbiologia specifică a produselor alimentare

3. Inocuitatea (salubritatea) alimentelor

- 3.1. Tipuri de insalubrități
- 3.2. Îmbolnăviri produse de consumul de alimente insalubre

4. Igiena individuală a lucrătorilor din alimentația publică

5. Igiena locului de muncă, igiena circuitului produselor alimentare

- 5.1. Reguli fundamentale de igienă la depozitarea și păstrarea alimentelor
- 5.2. Norme specifice de igienă pentru spațiile în care se prelucrează produsele alimentare
- 5.3. Curățenia, spălarea și dezinfecția în unitățile cu profil alimentar

DISCIPLINA 6: CALCUL ECONOMIC ȘI EVIDENȚA OPERATIVĂ ÎN UNITĂȚI DE ALIMENTAȚIE PUBLICĂ

1. Numere întregi și zecimale

- 1.1. Numere zecimale ca fracții
- 1.2. Transformarea numerelor zecimale în fracții
- 1.3. Transformarea fracțiilor în numere zecimale
- 1.4. Rotunjiri
- 1.5. Aritmetica numerelor zecimale

2. Sistem metric. Relația volum, densitate, masă

- 2.1. Masa corpurilor
- 2.2. Volumul corpurilor

2.3. Densitatea corpurilor

3. Calcule procentuale cu aplicații în alimentația publică

3.1. Calculul valorii energetice a produselor alimentare

3.2. Exemple de calcul

4. Structura prețurilor cu amănuntul în alimentația publică

5. Evidența operativă în unitățile de alimentație publică

5.1. Noțiuni introductive privind documentele de evidență operativă

5.2. Documente de evidență operativă

5.3. Selectarea, completarea și interpretarea documentelor de evidență operativă în unitățile de turism alimentatie

5.4. Documente care atestă calitatea produselor alimentare

5.5. Verificarea documentelor

Anexe – Documente de evidență operativă

BIBLIOGRAFIE

1. Pârjol, G. (coord.) – ***Tehnologie culinară***, Ed. Didactică și Pedagogică, București, 2003
2. Dincă, C. (coord.) – ***Manual pentru calificarea Bucătar***, Ed. Didactică și Pedagogică, București, 2005
3. Vizireanu, C., Istrati, D., ***Elemente de gastronomie și gastrotehnie***, 2006, Editura Fundației Universitare „Dunărea de Jos” – Galați
4. Vizireanu, C., ***Gastronomie*** - Curs pentru Centrul de Formare și Transfer Tehnologic – studii post-universitare, 2002, Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați

www.legislatiamuncii.manager.ro

www.scribd.com

1. ORGANIZAREA ȘI DOTAREA SECTORULUI DE PRODUCȚIE AL UNEI UNITĂȚI DE ALIMENTAȚIE PUBLICĂ

1.1. Organizarea spațiilor în unitățile de alimentație publică

Unitățile de alimentație publică sunt formate din 4 categorii de încăperi:

- 1) spații pentru servirea consumatorilor
- 2) spații de producție
- 3) Încăperi anexe pentru păstrare și administrare
- 4) Încăperi auxiliare

1. Spațiile pentru servire:

- Saloanele de servire : salon-restaurant de diferite tipuri (clasic, cu specific, specializat, braserie etc), si salon pentru micul dejun;
- Barul – cuprinde spații de depozitare și spații de producție pentru gestionarea băuturilor servite în restaurant;
- Garderoba – deservește atât restaurantul, cât și barul; este destinată pentru păstrarea hainelor și a altor obiecte personale ale clienților.

2. Spațiile de producție:

a) **Spații pentru prelucrare primară** (pentru pregătirea materiilor prime în scopul preparării culinare propriu-zise). În aceste spații se realizează operații de sortare, curățare, spălare, tranșare etc.

Tipuri de spații pentru prelucrare primara:

Camera pentru tranșarea cărnii (carmangeria) - are legătură directă cu camera frigorifică pentru carne și un acces ușor spre bucătărie. Ea este dotată cu următorul utilaj: cuier pentru agățat carnea, mașina de tocat carne, masă pentru lucru, butuc pentru tranșat carnea, fierăstrău pentru oase, spălător cu baterie amestecătoare de apa caldă și rece, cântar decimal și cântar de masa.

În unitățile mari, cu un volum mare de producție, se mai prevăd și următoarele utilaje: un malaxor pentru carne, un cuter ,i o mașină pentru șprițat cârnați.

Camera pentru pregătirea peștelui are, de asemenea, legătură cu depozitul frigorific pentru pește și un acces ușor spre bucătărie. Ea este echipată cu: masă pentru lucru, spălător cu două bazine și baterie amestecătoare de apă caldă și rece, dulap frigorific cu sertare pentru păstrarea peștelui proaspăt, bazin pentru pește viu, pubele pentru deșeuri.

Obs.: Dacă nu pot fi prevăzute spații separate pentru prelucrarea cărnii și a peștelui, acestea se pot prelucra în același spațiu, însă nu simultan. Între prelucrarea cărnii și cea a peștelui se va realiza, în acest caz, o igienizare corespunzătoare a spațiului.

Camera pentru curățat legume – are legătură directă cu depozitul de legume și un acces ușor către bucătărie. Ea este prevăzută cu: mașină pentru curățat cartofi, mese pentru lucru, spălător cu două bazine și baterie amestecătoare de apă caldă și rece, recipiente pentru transportul legumelor, pubele pentru deșeuri.

Camera pentru pregătirea ouălor – în care se realizează spălarea și

dezinfectarea (cu soluție diluată de cloramină sau bromocet) a ouălor.

Dacă nu pot fi prevăzute spații de prelucrare primară, se vor folosi în procesul tehnologic numai materii prime gata prelucrate (curățate, porționate).

b) **Bucătăria caldă** este prevăzută cu utilaj și mobilier specifice operațiilor de prelucrare la cad, din care se menționează: mașina de gătit, grătar, marmita, friteuză, cuptor, tigae basculantă, rotisor, robot universal, etajere, dulap pentru materiale, dulap cald pentru veselă, masă caldă pentru ghișeul bucătăriei, spălător cu baterie amestecătoare de apă caldă și rece, cântare de masă, mese pentru lucru, lavoar pentru spălat pe mâini.

Obligativ, deasupra utilajelor termice se amplasează hote de absorbție, la o înălțime minimă de 2 m de pardoseală. Marginile hotei trebuie să depășească cu 20 cm marginile utilajelor termice.

Orientarea recomandată a bucătăriei este spre N (iar a salonului – spre E-V).

c) **Bucătăria rece** – destinată prelucrării la rece a alimentelor, este amplasată de obicei lângă bucătăria caldă, și este echipată cu: mese pentru lucru, robot universal, feliator de mezeluri și pâine, spălător cu baterie amestecătoare de apă caldă și rece, cântare de masă.

Dacă spațiul nu permite organizarea separată a celor două bucătării, acestea pot fi amplasate în aceeași încăpere, însă preparatele reci se vor prelucra departe de aparatura de tratare termică.

d) **Secția de patiserie- cofetărie** - se găsește lângă bucătăria caldă și rece, având următorul mobilier : cuptor de patiserie, duman, robot universal, mese pentru lucru, dulap frigorific, mașină de fabricat înghețată, rafturi sau rastele cu role pentru tăvi, spălător cu baterie amestecătoare de apă caldă și rece.

Situarea spațiilor de producție:

- la același nivel și aproape de sala de restaurant / sufragerie, sala de mese;
- transmitere rapidă a comenzilor care condiționează ritmul de fabricare, asigură servirea mâncărilor calde la temperatura dorită,
- aproape de toate serviciile (economat, bucătăria rece, laboratorul de patiserie, sala de pregătire a legumelor, a cărnii): relații și aprovizionări rapide între servicii și părți.

Securitate și confort:

- sol: pardosit (antiderapant), întreținere ușoară (în pantă);
- pereți: pardosiți (până la înălțimea unui om), zugrăveală hidrofugă, racordarea pereților cu solul în unghiuri rotunjite;
- tavan: zugrăveală hidrofugă;
- suprafață: spațioasă, proprie scopurilor reale de lucru. Arie de circulație suficiente pentru facilitarea deplasărilor;
- lumină: bine difuzată, mai ales deasupra locurilor de muncă;
- acustică: limitare a nivelului sonor. Precauții: informarea personalului în legătură cu mijloacele de luptă contra incendiilor și normele de protecția muncii;
- post farmaceutic: numai prim ajutor.

Reguli importante de amplasare dintr-o bucătărie

Înălțimea tavanului (la construcție veche: 2,5 m)	3,50m
Înălțimea meselor destinate muncii în picioare	0,85 m
Înălțimea meselor destinate muncii jos, pe scaun	0,65m
Înălțimea minimă a faianței	1,80 m
Distanța dintre masă și cuptor	1,25 m
Distanța între două cuptoare	1,50 m
Lărgime de trecere pentru cărucior,	

adăugată la lățimea căruciorului, de fiecare parte	0,25m
Suprafața necesară pe angajat (plan de lucru)	1,20 m
<i>Dispoziții raționale ale posturilor de bucătărie:</i>	

- liniar de serviciu (linie din față);
- linie de tratare termică;
- plan de lucru central pentru finisare;
- plan pentru pregătirea preparatelor reci având în apropiere frigidere.

e) **Oficiul pentru ospătari** - reprezintă legătura dintre bucătărie și salonul de consum. Acesta este prevăzut cu uși rabatabile, placate în partea de jos din tablă.

Cuprinde, de obicei, următoarele secții:

Spălătorul de veselă – dotat cu: mașină de spălat vase, mese pentru lucru, spălător cu două bazine cu apă caldă și rece, etajere pentru depozitat veselă.

Secția de preparate reci (bufet rece) : are, de regulă, următoarele utilaje și mobilier: vitrină frigorifică pentru prezentarea preparatelor, masă pentru lucru, dulap pentru produse de panificație, cântar de masă, spălător cu baterie amestecătoare de apă caldă și rece, dulap frigorific pentru rezerve.

Ghișeul bucătăriei calde, echipat de regulă cu o masă caldă și un dulap

Secția pentru livrarea cafelei, a prăjiturilor și a răcoritoarelor : este dotată cu vitrină frigorifică pentru expunerea prăjiturilor, masă pentru lucru, aparat espresso pentru cafea, mașină pentru măcinat cafea, cântar de masă, conservator pentru înghețată, container frigorific pentru păstrarea băuturilor îmbuteliate.

Secția de băuturi se prevede, de obicei, cu: teșghea frigorifică pentru băuturi, dulap cu alveole pentru păstrarea băuturilor îmbuteliate, raft pentru expunere, dozatoare pentru băuturi alcoolice, cameră frigorifică sau dulap pentru păstrarea la rece a băuturilor.

3. Spațiile anexe

a) **Spațiul pentru primirea și recepționarea mărfii** – este un spațiu în care se efectuează recepția cantitativă și calitativă a mărfurilor. Amplasarea acestui spațiu trebuie să asigure legătura cu rampa de acces a mijloacelor de transport.

b) **Spațiile pentru depozitarea materiilor prime** – sunt organizate astfel:

- Spațiul pentru depozitarea băuturilor - trebuie să fie uscat, aerisit și ferit de soare
- Spațiul pentru depozitarea conservelor - trebuie să fie uscat, aerisit și ferit de îngheț.
- Spațiul pentru depozitarea legumelor și fructelor – trebuie să fie bine aerisit, răcoros (tip pivniță, să asigure păstrarea la temperaturi de 10 – 20 grade C.)
- Spațiile frigorifice – pentru păstrarea materiilor prime perisabile, dotate cu echipament frigorific pentru refrigerare și congelare.
- Depozitul pentru ambalaje

c) **Spațiile pentru păstrarea obiectelor de inventar** – trebuie să fie uscate și bine aerisite.

d) **Spații pentru păstrarea obiectelor de inventar pentru servire** - sunt destinate obiectelor de inventar întrebuințate la servirea consumatorilor. Acest spațiu este prevăzut cu un spălător cu 2 cuve și rafturi. Amplasarea acestui spațiu trebuie să asigure legătura cu salonul restaurantului astfel încât fluxul tehnologic al distribuției preparatelor culinare să nu se suprapună cu deplasarea obiectelor de inventar.

e) **Spațiul pentru spălarea obiectelor de inventar care se folosesc în producție** – este destinat spălării vaselor din bucătărie. Amplasarea lui trebuie să

asigure legătura directă cu bucătăria caldă. Este prevăzut cu un spălător cu două cuve, mese din inox și rafturi pentru păstrarea acestor obiecte de inventar.

4. Încăperi auxiliare

- a) **Camere pentru resturi menajere** – amplasate în afara spațiilor de producție. Sunt dotate cu pubele pentru deșeuri, sunt prevăzute cu o instalație de apă curentă și trebuie să fie bine aerisite.
- b) **Vestiare, cabine de duș pentru personal**
- c) **Grupuri sanitare pentru personal**
- d) **Grupuri sanitare pentru clienți**

Amplasarea spațiilor într-o unitate de alimentație publică se face astfel încât să se asigure un circuit al mărfurilor și deșeurilor în linie directă, fără încrucișări (principiul mers înainte). Timpul petrecut de lucrători în manipularea materialelor se reduce astfel, ceea ce se poate traduce în reducerea costurilor. În plus, se reduce riscul de contaminare a alimentelor, prin evitarea încrucișării circuitelor salubre cu cele insalubre.

1.2. Utilaje, echipamente și mobilier specifice secțiilor de prelucrare și păstrare a alimentelor; norme specifice de protecția muncii la exploatare

Prelucrarea materiilor prime în vederea obținerii și păstrării preparatelor culinare presupune existența unor dotări constând în utilaje și echipamente specifice.

Amplasarea utilajelor în spațiile de producție se face în funcție de circulația materiilor prime, adică de ordinea firească în care se succed operațiile din procesul tehnologic.

În funcție de rolul pe care îl au în fluxul tehnologic de preparare a produselor culinare, utilajele se clasifică în: utilaje pentru prelucrarea materiilor prime, utilaje termice (de pregătire la cald), echipamente frigorifice.

În continuare sunt prezentate câteva din cele mai utilizate utilaje specifice bucătărilor și laboratoarelor de patiserie-cofetărie.

UTILAJE PENTRU PRELUCRAREA PRIMARA

Masina de curatat cartofi si radacinoase

- este utilizata pentru spalarea si curatarea cartofilor si radacinoaselor, in vederea prelucrarii termice.

Masina de tocat carne

- se foloseste pentru maruntirea carni, si poate avea o capacitate de 150 gk/h pana la 300 kg/h.
- masina este dotata cu 2-4 site. Ochiurile sitelor au dimensiuni diferite in vederea obtinerii a diverse grade de finete a tocaturii.

Masina menajera universala (robotul).

In functie de operatiile pe care le executa, se clasifica astfel:

- *robot de bucatarie*, in cazul in care este echipat cu dispozitive de prelucrat materii prime folosite in bucatarie (taiere, tocare, feliere, macinare, stors fructe etc). Dispozitive de lucru specifice: masina de tocat carne, dispozitivul de stors fructe, dispozitivul de taiat legume.

- *robot de cofetarie*, in cazul in care este echipat cu dispozitive care efectueaza numai operatii necesare laboratoarelor de cofetarie (batut, cremat, amestecat, malaxat)
- in cazul in care este echipat cu dispozitive de prelucrare necesare ambelor laboratoare
Robotul se foloseste in bucatarie, laboratoare de preparate reci, laboratoare de prelucrare a unor materii prime, in vederea introducerii lor in fabricatie.

Cuterul

- este utilizat pentru tocarea foarte fina a carnilor si a altor materii prime, cu ajutorul unui sistem de cutite antrenate intr-o cuva.

Feliatoare de mezeluri, paine, legume

Malaxoare pentru malaxarea compozitiilor

Mixere

Storcator de fructe

Fierastraul pentru oase

UTILAJE TERMICE (DE PREPARARE LA CALD)

Utilajele termice pot fi:

- de sine statatoare
- incorporate in ansambluri de pregatire

Masina de gatit

- poate fi incalzita cu gaz, combustibil lichid (pacura), energie electrica
- este construita dintr-un plan superior compus dintr-un numar de plite din fonta, incalzite la partea inferioara; in partea inferioara se gasesc unul sau doua cuptoare.
- toate masinile de gatit emana gaze nocive, rezultate din arderea combustibilului. Totodata, in timpul procesului de prelucrare termica se degaja vapori de apa cu grasimi.
- In vederea prevenirii imbolnavirilor profesionale, cat si a degradarilor bucatariilor sau laboratoarelor, este obligatorie in orice bucatarie prezenta hotei; aceasta se monteaza deasupra masinii de gatit la minim 2 m fata de pardoseala iar dimensiunile hotei trebuie sa depaseasca cu minim 20-30 cm dimensiunile masinii de gatit.

Friteuza

- se foloseste pentru prajirea in baie de ulei a unor alimente cu timp de prelucrare scurt (legume, pui, peste, carnati), fiind utilizata pentru obtinerea preparatelor "la minut"; poate fi incalzita cu gaz sau electric.

Tigaia basculanta

- este folosita in bucatariile mari pentru prepararea mancarurilor sotate, prajirea unor produse (chiftele, carnati), pregatirea unor mancaruri cu sos; pot functiona cu gaz metan sau curent electric. Capacitatea variaza intre 40 si 90 l.

Marmita (autoclava)

- este folosita la pregatirea prin fierbere sub presiune a preparatelor lichide; capacitatea variaza intre 75 si 600 l. Incalzirea se face cu gaz, curent electric, abur, lemne, combustibil lichid

Cuptorul

- este utilizat in bucatarie si in cofetarii – patiserii pentru coacere; sunt incalzite cu gaz metan sau curent electric.

- in functie de tipul constructiv, se disting cuptoare pentru gastronomie, pentru patiserie, pentru pizza.

Gratarul

- este folosit pentru prelucrarea alimentelor prin frigere. Acesta poate fi incalzit cu carbine, gaz metan sau curent electric.
- Din cauza temperaturii ridicate a gratarului, manipularea produselor se face numai cu furculita sau cu un cleste special.

Rotisorul

- este utilizat pentru frigerea pe frigare a carni de pasare, vita, porc

Bain marie

- reprezinta un echipament sub forma de bai de apa incalzite cu abur, gaz sau electric, care functioneaza in sistem deschis si sunt utilizate la prepararea sau mentinerea la cald a unor preparate (termoreglare a sistemului la 60-70 °C).

Salamandra

- este un utilaj care se foloseste pentru gratinat, prajit paine si fript cotlete.

Cuptorul cu microunde

Toaster (prajitor de paine)

Cafetiera

UTILAJE SI SPATII FRIGORIFICE

Obtinerea temperaturilor optime de conservare se poate realiza fie cu ajutorul ghetii naturale sau artificiale, fie cu ajutorul agregatelor frigorifice.

Agregatele frigorifice sunt utilaje cu ajutorul carora se obtin in mod artificial temperaturi scazute, aceste agregate se bazeaza pe principiul vaporizarii anumitor substante chimice numite agenti frigorigeni : amoniacul, clorura de metil, freonii etc.

Echipamentul frigorific

- este folosit pentru pastrarea si expunerea preparatelor de bucatarie si cofetarie. Este in general construit din schelet de lemn izolat cu polistiren expandat. La exterior si interior este protejat cu imbracaminte din tabla. Tabla exterioara poate fi vopsita sau imbracata cu placi din material plastic . Tabla interioara este, de obicei, zincata, pentru a nu permite umiditatii sa ajunga la scheletul de lemn sau la stratul de izolatie.
- **vitrina frigorifica** este destinata prezentarii si conservarii in conditii optime a preparatelor pentru consum
- **dulapul frigorific** este folosit pentru pastrarea diferitelor alimente perisabile. In functie de destinatia lor, sunt dulapuri pentru cofetarie si pentru materii prime si preparate culinare.
- **camerele frigorifice** au volum mare de depozitare . Se pot folosi pentru depozitarea carcaselor de carne.
- **blast chiller** – este un utilaj folosit pentru răcirea rapidă a preparatelor culinare la temperatura de refrigerare sau congelare.

MOBILIERUL DIN SPATIILE DE PRODUCTIE.

Mese de lucru

- sunt realizate din 2 componente : tablia (partea superioara) – care permite executarea diferitelor operatii de prelucrare , preparare, portionare ; scheletul (partea inferioara).
- dimensiuni: inaltime 0,85 m pentru lucrul in picioare si 0,65 m pentru lucrul stand pe scaun; latime 0,7-0,75 m; lungime 1,5-3 m.

- pot fi simple – pentru montare pe mijloc, lucru de ambele parti; adosate – pentru montare la perete, lucru pe o parte.

Tipuri:

- masa de lucru cu blat de inox :

- masa de lucru pe schelet – alcatuita din schelet metalic, blat de lucru, etajera
- masa de lucru cu sertare – sub blat sunt montate sertare pentru pastrare de obiecte marunte

- masa de lucru cu dulap – sub blat se gaseste un dulap pentru depozitare vase, ustensile.

- masa de lucru cu blat de lemn – folosita in patiserie pentru intindere aluaturi

- masa de lucru cu blat de marmura – folosita in sectorul de finisaj din cofetarie

- masa cu cuva pentru dospit si blat de lemn – pentru patiserie

- masa calda – utilizata la ghiseul bucatariei calde ; este folosita pentru pastrarea veselei calde, pastrarea unor produse la cald, expunerea pe blatul mesei a produselor pentru livrare ; in interiorul dulapului se asigura o temperatura de 50-60 grade C, incalzirea se face electric sau cu gaz.

- masa rece – masa de lucru cu dulap frigorific, izolat termic, cu table de marmura sau inox; este folosita in patiserie sau la ghiseul bucatariei reci.

Dulapuri si etajere – pentru depozitare obiecte de inventar sau materiale necesare pentru productie;

Spalatoare – cu 1,2 3 cuve si 1 sau 2 platforme, pentru sectiile de prelucrare primara, vesela, vase de bucatarie, pahare (cu teava de preaplin pentru clatire).

1.3. Vase și ustensile pentru bucătărie

Vase

- oale, cratite; tigăi pentru prajit, pentru clătite; tavă pentru friptură; vas pentru fiert pește, vas de sticlă termorezistentă, de ceramică termorezistentă; căni; capace pentru ouă (inox sau ceramică); gratenuri (porțelan, inox, alpaca argintată).

Ustensile

- blaturi de lemn sau material plastic; spatulă de lemn; paletă; polonic; lingură pentru sos; furculiță pentru bucătărie; masat (pilă de ascuțit); satâr; sistră (șpaclu); bătător (mai); țepușe pentru frigare; cuțit econom; cuțit pentru legume; cuțit pentru mezeluri, cuțit pentru despicat carne; cuțit pentru porționat carne; cuțit pentru scos fileuri la pește; cuțit cu disc; cuțitul bucătarului; satâr; cuțit pentru pâine; cuțit pentru curățat solzi; foarfece, fierăstrău; perforator mere; aparat pentru scos sămburi; deschizător conserve; teluri de diferite mărimi; strecurătoare (moț chinezesc); sită; spumieră; răzătoare; merdenea ; poș (cornet), mojar cu pistil etc. .

Forme

- formă pentru budinci, formă de tort, formă de chec , formă pentru pizza, formă de decupat legume

Instrumente de măsură și control

- cântare
- căni gradate
- termometre sondă

2. NOȚIUNI GENERALE DESPRE ALIMENTE

Alimentele sunt produse aflate în stare naturală sau prelucrate, care conțin substanțe nutritive (proteine, glucide, lipide, vitamine, săruri minerale, enzime, acizi organici), necesare organismului pentru desfășurarea proceselor vitale.

2.1. Rolul mărfurilor alimentare

- satisfac nevoile nutritive ale organismului;
- asigură starea de sănătate a oamenilor și rezistența organismului prin acțiunea protectoare pe care o manifestă anumite substanțe nutritive din compoziția chimică a produsului alimentar;
- vitaminele, sărurile minerale, enzimele și proteinele conținute în alimente au rolul de a regla toate reacțiile care au loc în celule, organe, țesuturi și de a apăra organismul de microbi, virusuri, participând și la formarea anticorpilor și la refacerea țesuturilor uzate;
- unele alimente pot fi folosite ca adjuvanți în tratamentul unor afecțiuni; de exemplu, legumele și fructele bogate în vitamine și săruri minerale sunt indicate în cazul avitaminozelor, hipovitaminozelor, stărilor de convalescență; produsele lactate acide sunt recomandate în cazul rahitismului, tetaniei etc.;
- consolidează rezistența organismului și capacitatea lui de a se adapta la acțiunea factorilor de mediu.

Pentru a-și îndeplini rolul de hrănire și menținere a stării de sănătate a oamenilor, produsele alimentare trebuie să îndeplinească în mod obligatoriu *condiția de salubritate (inocuitate)*, deci să *corespundă din punct de vedere igienico-sanitar*.

Inocuitatea produsului alimentar este însușirea acestuia de a nu fi vătămător (periculos, nociv) pentru organism.

Produsele alimentare sunt considerate ingerabile, bune de consum, dacă prin caracteristicile lor de calitate nu au efect nociv asupra sănătății consumatorilor ci, dimpotrivă, au rol nutritiv și pot fi consumate cu plăcere.

Pentru acoperirea nevoilor nutritive ale organismului este, de asemenea, necesară asocierea *mai multor tipuri de alimente în hrana zilnică*, alimente aparținând principalelor grupe de produse alimentare (*alimentație echilibrată*).

2.2. Clasificarea alimentelor

Produsele alimentare pot fi clasificate după mai multe de *criterii*.

- După *origine*:

- produse vegetale;
- produse animale;
- produse minerale;
- produse mixte.

- După *gradul de prelucrare tehnologică*:

- materii prime;
- semifabricate;
- semipreparate;
- produse finite.

- După *gradul de conservare*:

- produse proaspete;
- produse conservate.

- În funcție de *compoziția chimică și de valoarea nutritivă (merceologic)*:

- cereale și derivate;
- legume, fructe și derivate;

- zahăr și produse zaharoase;
- produse gustative;
- grăsimi alimentare (vegetale, animale, mixte);
- lapte și produse din lapte;
- ouă și produse din ouă;
- carne și produse din carne;
- pește și produse din pește;
- concentrate alimentare.

2.3. Factorii de nutriție din alimente

Funcția nutritivă este cea mai importantă funcție a produsului alimentar. Ea este dată de substanțele din compoziția alimentului care asigură întărirea organismului. Aceste substanțe sunt: *glucidele, lipidele, proteinele, sărurile minerale, vitaminele, acizii organici, enzimele, apa.*

Glucidele

Glucidele dețin ponderea cea mai importantă în nutriție. 50-60% din valoarea energetică a rației alimentare trebuie să se obțină pe seama glucidelor. Sursele de glucide sunt aproape exclusiv produsele de origine vegetală.

Rolul glucidelor în organism:

- . *rol energetic* - 1 gram de glucide oxidate produce 4,1 Kcal;
- . *rol plastic* - intră în structura celulelor și țesuturilor organismului;
- . *rol fiziologic* - măresc rezistența organismului față de substanțele toxice; "fibrelor alimentare" asigură o acțiune detoxifiantă la nivelul intestinului și asigură o bună funcționare și tonifiere a ficatului.

Glucidele importante în alimentație sunt:

- . *Glucoza* - se găsește în fructe, miere, flori.
- . *Fructoza* - se găsește, alături de glucoză, în fructe, miere, flori.
- . *Zaharoza* - se găsește în cantități mici în fructe, legume; se extrage din sfecla de zahăr și trestia de zahăr, fiind principala substanță de îndulcire din alimentație.
- . *Maltoza* - se găsește în orzul încolțit (malț), materie primă folosită la obținerea berii.
- . *Lactoza* - se găsește în lapte; fermentează sub acțiunea bacteriilor lactice, transformându-se în acid lactic în procesul de obținere a produselor lactate acide și a brânzeturilor.
- . *Amidonul* - se găsește în cartofi, grâu, orez, porumb, secară, orz.
- . *Celuloza* - este componentul principal al pereților celulari; se găsește în *fructe, legume, cereale și este componenta "fibrelor alimentare"*. În acest sens prezintă importanță, deoarece stimulează peristaltismul intestinal și ajută la eliminarea substanțelor toxice din organism; de aceea se recomandă consumul zilnic de celuloză provenită din fructe și legume proaspete.
- . *Glicogenul* - este singurul glucid din regnul animal, cu rol de substanță de rezervă. Se găsește depozitat în ficat și mușchi.

Lipidele

Se găsesc în majoritatea alimentelor. Cele mai importante surse de lipide sunt: laptele integral; untul; ouăle; uleiurile; carnea (în special de porc); semințele etc.

Rolul lipidelor în organism

- *rol energetic* - reprezintă astfel principala sursă energetică a organismului: 1 gram de lipide asigură prin ardere în organism 9,3 Kcal;
- *rol plastic* - sunt constituenți structurali ai celulelor.

În structura lipidelor intră acizi grași; dintre aceștia există unii pe care organismul nu-i poate sintetiza (acizi grași esențiali). Se găsesc în special în lipidele vegetale.

Proteinele

Sunt cele mai importante componente structurale și funcționale ale materiei vii. Se găsesc în:

- alimentele de origine animală în proporție de 65-70% (carnea, ouăle, laptele);
- alimentele de origine vegetală (fasolea, mazărea, salata, spanacul).

Rolul proteinelor în organism:

- *rol plastic* - participă la formarea, dezvoltarea și reînnoirea permanentă a țesuturilor din organism; sunt constituenți fundamentali ai celulelor.
- *rol fiziologic* - apără organismul de bolile infecțioase, contribuind la formarea anticorpilor.
- *rol energetic* - în condițiile în care organismul nu funcționează normal sau în lipsa altor surse de energie (lipide, glucide): 1 gram de proteine asigură prin ardere în organism 4,1 Kcal.
- *rol catalitic* - iau parte la toate reacțiile din organism în calitate de biocatalizator.

În structura proteinelor intră *aminoacizii*. Dintre aceștia, 10 nu pot fi sintetizați de organismul uman, de aceea ei sunt considerați esențiali și prezența lor este obligatorie în hrana omului.

În funcție de conținutul în aminoacizi esențiali proteinele se grupează în:

- *proteine de clasa I*: conțin toți aminoacizii esențiali în proporțiile optime asimilării în organism (se găsesc în lapte, carne, ouă, pește);
- *proteine de clasa a II-a*: conțin toți aminoacizii esențiali dar nu toți sunt în proporții optime; se găsesc în alimentele de origine vegetală leguminoase (soia, fasole etc.), cereale;
- *proteine de clasa a III-a*: nu conțin toți aminoacizii esențiali, iar cei conținuți nu sunt în proporții optime (se găsesc în oase, tendoane, cartilajii).

Sărurile minerale

Sărurile minerale sunt absolut indispensabile vieții. Ele nu pot fi sintetizate de organismul uman, de aceea trebuie procurate din alimente.

Rolul substanțelor minerale în organism

rol trofic:

Calciul: ~ participă la formarea și întreținerea scheletului; deficiența de calciu determină tetania (crampe musculare, iritabilitate neuro-musculară), rahitismul la copii, osteoporoza la adulți; se găsește în cantități mari în lapte și produse lactate, ouă, legume, cereale.

Fosforul: ~ participă, alături de calciu, la formarea și întreținerea scheletului; se găsește mai ales în produsele de origine animală: carne, pește, gălbenuș de ou, lapte.

Magneziul: ~ participă la formarea scheletului, mărește rezistența la oboseală; se găsește în frunzoase, leguminoase uscate, cereale.

Fierul: ~ face parte din hemoglobina prezentă în celulele roșii, fiind cel mai important transportor de oxigen din organism; deficitul de fier determină anemia.

Iodul: ~ este un element indispensabil glandei tiroide; se găsește în pește, moluște, nuci verzi.

Fluorul: ~ intră în structura smalțului dinților; lipsa lui duce la apariția cariilor dentare; se găsește în pește.

Vitaminele

Vitaminele sunt substanțe organice indispensabile proceselor vitale.

Rolul vitaminelor în organism:

. *rol catalitic* favorizează reacțiile bio-chimice de la nivelul celulei.

Organismul uman nu poate sintetiza vitaminele. El le primește din alimente.

Clasificarea vitaminelor după solubilitate:

- *vitamine liposolubile* (solubile în grăsimi): A, D, E, K, F.
- *vitamine hidrosolubile* (solubile în apă): complexul de vitamine B (B1, B2, B6, B12), vitaminele C, P, PP etc.

Vitamina A: - are rol determinant în procesul vederii; mărește rezistența organismului la infecții; insuficiența ei în organism se manifestă prin tulburări de vedere, pierderea apetitului, iar avitaminoză duce la orbire; se găsește în uleiul de ficat de pește marin, gălbenușul de ou, ficat, lapte, produse din lapte.

Vitamina D: - are rol fiziologic în absorbția intestinală a calciului și fosforului, în procesul de osificare; lipsa vitaminei afectează starea generală a organismului, duce la rahitism și osteoporoză; se găsește în pește, icre, gălbenuș de ou, unt, lapte, smântână.

Complexul B: - are rol deosebit în metabolismul glucidelor, lipidelor, proteinelor., are rol important în funcționarea sistemului nervos; carența acestor vitamine duce la tulburări nervoase, depresii, dermatite, căderea părului etc.; se găsesc în cereale, pâine neagră, carne, ficat, ouă, organe etc.

Vitamina C: - mărește rezistența organismului la bolile infecțioase, reduce conținutul colesterolului în sânge, ușurează absorbția fierului; se găsește în măceșe, coacăze, ardei, pătrunjel, citrice, mere, tomate.

Acizii organici

Majoritatea produselor alimentare conțin acizi. Se găsesc în special în produsele vegetale.

Exemple de acizi: acid malic (în fructe verzi); acid tartric (în struguri); acid citric (în citrice); acid oxalic (în legume); acid lactic (în carne, produse lactate acide).

Păstrarea produselor alimentare în condiții impropii poate duce la creșterea acidității peste valorile admise de standarde, ceea ce indică degradarea produselor alimentare. De aceea, "aciditatea" este o caracteristică de calitate care exprimă prospețimea produselor alimentare.

Enzimele

Enzimele sunt biocatalizatori organici produși de celula vie; ele catalizează reacțiile de sinteză și degradare din organisme plante lor, animalelor.

Clasificare după structură:

- . enzime monocomponente - construite numai din proteine;
- . enzime bicomponente - formate dintr-o substanță proteică și o componentă neproteică.

Caracteristici:

- *specificitate* - acționează asupra unor substanțe sau a unui grup de substanțe.

Exemple: lactaza hidrolizează lactoza; zaharaza hidrolizează zaharoza etc.

- *dependența de temperatură;* . creșterea temperaturii intensifică procesul enzimatic; la 0 °C și la temperaturi negative, activitatea lor stagnează, fără ca acestea să fie distruse; la temperaturi mari, de 60-80 °C, aproape toate enzimele sunt distruse.

Apa

Reprezintă un component indispensabil al materiei vii.

Rolul apei în organism:

- . *solubilizează și transportă substanțele organice și anorganice;*
- . *crează mediul de reacție pentru componentele organice și anorganice.*

Produsele alimentare conțin cantități variabile de apă. Conținutul de apă din acestea se exprimă procentual și este prevăzut în documentele care prescriu calitatea produselor. Diferența până la 100% reprezintă procentul de substanță uscată (s.u.) - substanțele nutritive. Depășirea conținutului de apă se face, deci, în detrimentul substanțelor nutritive, reducându-se astfel valoarea alimentară a produselor.

- Produsele vegetale cele mai bogate în apă sunt fructele și legumele. *Exemple:* castraveți - 95%; pepeni - 89%; struguri 79% etc.

- Cerealele și leguminoasele uscate au un conținut redus de apă: 14% și, respectiv, 13%.

- Apa se găsește în cantități mari și în unele produse de origine animală. *Exemple:* pește 80%; carne 75%; laptele conține 87% apă și 13% S.u.

2.4. Valoarea nutritivă a alimentelor

Alimentul constituie baza existenței omului.

El este un complex de substanțe organice și anorganice format nu numai din substanțe nutritive, necesare organismului uman, dar și din substanțe indiferente, iar în unele cazuri antinutritionale.

Valoarea nutritivă reprezintă capacitatea alimentelor de a asigura organismului substanțele nutritive de care are nevoie.

Ea se exprimă prin valoare psiho-senzorială, biologică, energetică, gradul de asimilare, valoarea igienico-sanitară a principalelor grupe de produse alimentare.

- *valoarea psiho-senzorială* (valoare *organoleptică* și *valoare estetică*) conferă apetență produselor alimentare și determină decizia de alegere a lor dintre cele disponibile; este determinată de proprietățile organoleptice ale alimentelor (miros, gust, consistența, culoare, aspect) care se determină cu ajutorul celor 5 simțuri ale omului; se poate spune că ea reprezintă expresia reacției senzoriale a omului față de proprietățile produsului, determinând reacția de acceptare sau respingere a acestuia;
- *valoarea biologică* - este dată de conținutul în componente esențiale, indispensabile metabolismului: aminoacizi esențiali, acizi grași esențiali, vitamine, elemente minerale.

- *valoarea energetică* (calorică) - este dată de conținutul în substanțe cu rol energetic: lipide, glucide, proteine; se exprimă în kcal/100g produs.

2.5. Calculul valorii energetice

Substanțele nutritive din alimente furnizoare de energie sunt glucidele, lipidele și proteinele. Astfel:

- 1 g de glucide furnizează prin ardere în organism 4,1 kcal;
- 1 g de lipide furnizează prin ardere în organism 9,3 kcal;
- 1 g de proteine furnizează prin ardere în organism 4,1 kcal.

Se definește valoarea energetică a unui aliment ca fiind cantitatea de energie pe care o furnizează organismului 100 g din acel aliment.

Unitatea de măsură pentru energie este caloria sau joulele între care există următoarea relație de transformare:

$$1000 \text{ cal} = 1 \text{ kcal} = 1 \text{ Cal} = 4180 \text{ J} = 4,18 \text{ kJ}$$

Valoarea energetică se calculează cu formula:

$$VE = G \cdot 4,1 + L \cdot 9,3 + P \cdot 4,1 \text{ (kcal / 100 g)}$$

unde : G, L, P reprezintă procentele de glucide, lipide respectiv proteine din aliment.

3. FLUXUL TEHNOLOGIC CULINAR

3.1. Schema tehnologică generală de obținere a preparatelor culinare

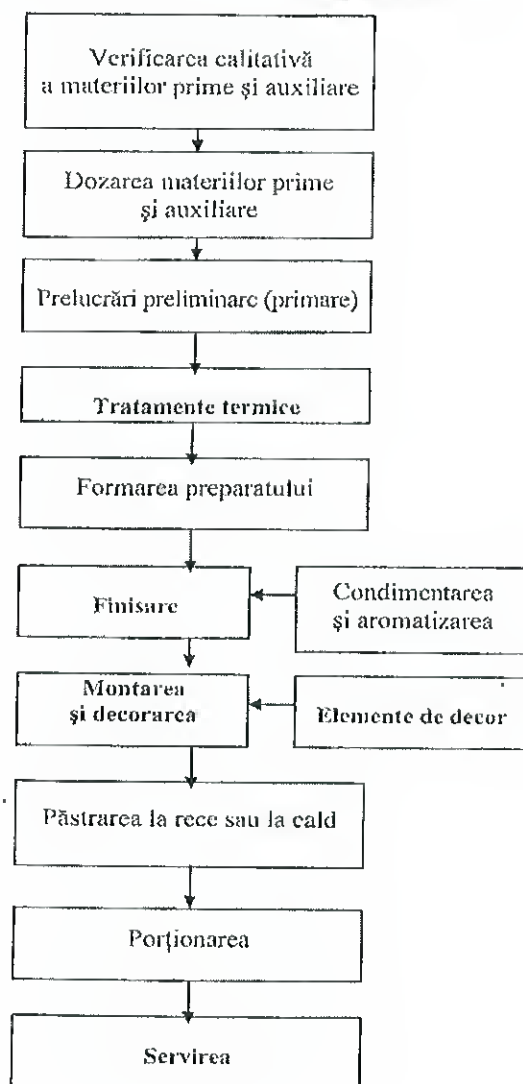
Tehnologia culinară transformă materiile prime în produse finite sau semifinite printr-o succesiune de operații mecanice, fizice, biochimice sau combinate. Ansamblul operațiilor prin care se realizează fabricarea unor preparate poartă denumirea de proces tehnologic.

Operațiile sau fazele procesului tehnologic sunt ordonate după o succesiune specifică schemei tehnologice care stă la baza realizării unui tip de preparat.

Procesele tehnologice adecvate anumitor tipuri de preparate culinare pot însuma operații comune, de obicei de natură fizică, denumite și operații-tip:

Procesele de tehnologie culinară sunt formate dintr-un ansamblu de operații și procese care nu întotdeauna sunt foarte precis delimitate, dar care, în succesiunea lor logică și ordonată, permit obținerea unui anumit tip de preparat. Succesiunea normală a tuturor operațiilor pornind de la materia primă și până la realizarea preparatului în strânsă legătură cu operația de recepție și depozitare se numește flux tehnologic.

Schema tehnologică generală de obținere a preparatelor culinare



3.2. Descrierea operațiilor tehnologice ale procesului de producție culinară

Recepția cantitativă - constă în verificarea prin cântărire, măsurare și numărare, în conformitate cu documentele ce însoțesc materiile prime (aviz de însoțire a mărfii, factură etc.).

Recepția calitativă - se efectuează în conformitate cu un standard profesional, specificație tehnică, standard de firmă sau descrierea mostrelor, prevăzut pentru fiecare sortiment de materie primă (certificat de calitate și conformitate). În toate aceste documente se stipulează caracteristicile organoleptice, fizico-chimice, bacteriologice, precum și normele privind transportul și depozitarea fiecărei materii prime în parte.

Dozarea materiilor prime - se execută în conformitate cu rețetele de fabricație și programul tehnologic al zilei (număr de sortimente și număr de porții din fiecare sortiment). Această operațiune este deosebit de importantă, deoarece de exactitatea ei depinde realizarea consumului specific (număr de porții și gramaj pe fiecare porție) și calitățile gustative ale preparatului. Se execută prin cântărire sau măsurare volumetrică pentru fiecare materie primă în parte.

Prelucrările preliminare - au ca scop transformarea produsului în stare de semiprodus, care poate fi utilizat direct la prepararea culinară. Prelucrarea preliminară a produselor se face în încăperi speciale numite secții de pregătire preliminară. Secțiile de pregătire preliminară a produselor sunt prevăzute cu mese de lucru, bazine de spălare, mașini de curățat și ustensilele necesare. În timpul pregătirii preliminare, produsele se spală, se sortează, se îndepărtează părțile necomestibile, apoi se curăță, se spală din nou și se divizează după necesități.

Tratamentele termice - Numeroase faze ale proceselor tehnologice în tehnologia culinară se realizează prin aducerea și menținerea produselor la o temperatură determinată.

Majoritatea produselor, nefiind comestibile în starea inițială, se prelucrează la cald, pentru a se obține produse ușor asimilabile, apetisante și pentru a neutraliza eventualii agenți de degradare.

Prelucrarea termică presupune realizarea unor operații specifice în utilaje care să permită transferul de căldură, fie prin radiații, fie prin contact direct.

Transportul de căldură este un proces complex în care fenomenele de radiație, conducție și convecție nu apar singure, ci în ansamblu, concomitent sau consecutiv.

Proprietățile produselor alimentare influențează în mare măsură capacitatea și eficiența utilajelor folosite pentru încălzire.

Sursele de căldură folosite pentru alimentarea instalațiilor tehnologice sunt de obicei aburul, electricitatea, gazele naturale, combustibilul lichid și solid.

Aburul trebuie luat prioritar în considerație, datorită avantajelor de manevrare, echipamentului simplu de reglare și pericolului redus în exploatare. Atât apa, cât și aburul folosite în tehnologia culinară trebuie să prezinte caracteristici de potabilitate.

Sursele de energie electrică prezintă multiple avantaje: accesibilitate fără necesitatea unei depozitări anterioare, lipsa degajărilor nocive (fum, gaze arse) în mediul de lucru, randament tehnic superior și condiții de lucru ideale.

Energia termică necesară efectuării diferitelor faze ale proceselor tehnologice poate fi obținută pe diferite căi și de la diverse surse. Ea poate fi asigurată de un

fluid mai cald (agent purtător de căldură) prin contact direct, sau prin contact indirect (prin intermediul unei suprafețe de schimb de căldură). Agenții purtători de căldură se prezintă fie în stare gazoasă, fie în stare lichidă.

Tratamentele termice aplicate în tehnologia culinară

Opărirea este un proces de scurtă durată, folosind apa la temperaturi relativ scăzute, 80-90°C, maximum 100°C. Este o operație curentă, componentă a numeroase procese tehnologice, utilizată cu următoarele efecte:

- inactivarea enzimelor și, deci, asigurarea conservării unor caracteristici organoleptice inițiale: gust, aromă, culoare;
- scăderea volumului materiilor prime cu 10-15% prin coagularea parțială a proteinelor, eliminarea gazelor și aerului din țesuturi, urmată de absorbția ulterioară de apă;
- înmuierea și contractarea produselor de origine vegetală;
- îndepărtarea gustului și mirosului nedorit al unor legume crude (varză, gulii, conopidă);
- îndepărtarea membranei externe a unor legume și fructe (opărirea de scurtă durată, urmată de răcire);
- albirea unor materii prime de origine animală;
- îndepărtarea parțială a microflorei epifite și chiar curățirea unor materii prime pentru a se obține produse de calitate superioară.

Opărirea se realizează în aparate automate cu funcționare continuă sau în cazane duplicat. Pentru fixarea sau menținerea colorației naturale a unor materii prime, se modifică reacția mediului prin adaosuri alcaline sau acide.

Acest procedeu hidrotermic prezintă dezavantajul pierderii unor cantități însemnate din componentele nutritive ale materiilor prime prelucrate, în special hidrosolubile (glucide, elemente minerale, vitamine). Proportia acestor pierderi depinde de temperatura de lucru, de durata operației și de gradul de mărunțire al produsului. Pentru acest motiv s-a înlocuit opărirea cu apă prin aburire, procedeu care diminuează pierderile de substanțe utile.

Blanșarea este procesul de opărire ușoară și rapidă prin scufundarea materiei prime în apă fiartă maximum un minut.

Fierberea are loc la temperatura la care presiunea vaporilor lichidului devine egală cu presiunea exterioară, de obicei presiunea atmosferică.

Durata fierberii depinde de tipul produsului, de stadiul de maturitate, de gradul de mărunțire, de scopul urmărit. În mod practic, fierberea în apă poate fi realizată prin două variante:

- introducerea produselor în apă rece, cu creșterea treptată a temperaturii,
- introducerea produselor direct în apă la temperatura de fierbere.

Prima variantă prezintă avantajul trecerii substanțelor solubile în mediul de fierbere. Mediul de fierbere reține prin această operație substanțe minerale, glucidele, vitaminele hidrosolubile, substanțele extractive azotoase, proteinele solubile. Legumele și fructele fierb mai repede în mediul a1calin, însă în acest caz vitaminele hidrosolubile sunt parțial distruse.

Dacă se aplică a doua variantă de fierbere, contactul materiilor prime cu apa fierbinte determină formarea la suprafața acestora a unui strat puțin permeabil ce împiedică difuzarea substanțelor solubile în mediul de fierbere. Această variantă este preferabilă când se urmărește reținerea substanțelor solubile (în special pentru semifabricate din carne).

Evaporarea (concentrarea) se folosește în tehnologia culinară pentru concentrarea soluțiilor în substanțe nevolatile, eliminând prin evaporare o cantitate de apă. Operația se aplică mai ales pentru îndepărtarea parțială a apei din preparate (la obținerea fondurilor, esențelor).

Când evaporarea are loc la temperatura de fierbere, operația se numește și *fierbere*. Termenul de evaporare sau *vaporizare* se folosește pentru cazurile în care transformarea lichidului în vapori se realizează la o temperatură inferioară punctului de fierbere.

Evaporarea se realizează prin fierbere sub presiune, la presiunea atmosferică sau la o presiune superioară presiunii atmosferice.

Componentele nutritive ale preparatelor supuse concentrării se degradează în funcție de temperatura de lucru și de timpul afectat. Operația de concentrare trebuie astfel condusă încât aceste procese de degradare să fie minime. Cel mai avantajos procedeu este fierberea sub presiune, atât din punctul de vedere al consumului redus de energie termică, cât și al consumului de metal necesar pentru construirea aparatelor.

Înăbușirea este fierberea în vapori supraîncălziți. Tratamentul este uzual atât pentru materii prime de origine vegetală, cât și pentru cele de origine animală. În cazul prelucrării la presiune ridicată, înăbușirea prezintă avantajul de a scurta timpul de prelucrare prin creșterea temperaturii.

Înăbușirea se realizează într-o cantitate mică de grăsime și o cantitate egală de lichid fierbinte (apă sau supă), în vas acoperit. Lichidul se adaugă treptat pe tot parcursul procesului termic, fără să depășească jumătate din volumul total ocupat de preparat. Procesul este lent și se poate realiza și la cuptor. Înăbușirea are avantajul că permite obținerea unor preparate mai ușor digerabile, iar pierderea de factori nutritivi este minimă.

Tehnologia culinară modernă recomandă pentru acest proces utilizarea vaselor închise ermetic (vase sub presiune), în care presiunea vaporilor este reglabilă. În aceste vase se introduce inițial o cantitate mică de apă, cu care se realizează un circuit continuu de vapori, menținându-se astfel umiditatea, fără a fi necesar să se mai adauge apă sau supă pe parcursul procesului.

Sotarea constă în prelucrarea produselor într-o cantitate foarte mică de apă sau în prezența unei cantități mici de apă și grăsime, în vase neacoperite. Procedeele moderne introduse în tehnologia culinară înlocuiesc procesele de sotare și prăjire prin prelucrarea produselor în vase de teflon, fără utilizarea unui alt mediu de reacție.

Prăjirea este operația tehnologică care are loc în absența apei și constă în introducerea alimentelor în grăsimi aflate la temperatura de fierbere. Acest procedeu conferă produselor un gust și un miros specific. La suprafața alimentului se formează o crustă care împiedică pierderea substanțelor nutritive. Valoarea energetică crește atât prin evaporarea parțială a apei, cât și prin absorbția de ulei comestibil sau grăsime.

Regimul optim de prăjire, respectiv temperatura de lucru și durata, trebuie să țină seama de modificările fizice, chimice și histologice ale materiilor prime supuse prelucrării.

Temperatura de lucru oscilează între 140-200°C, mai scăzută pentru materii prime vegetale (140-170°C) și mai ridicată pentru carne și pește. Procesul trebuie astfel condus încât evaporarea superficială să se producă mai repede decât difuzia

apei din interior. Absorbția de ulei, procentuală față de masa produsului, variază între 10-35%.

În timpul prăjirii, datorită temperaturilor ridicate (140-200°C), a suprafeței mari de contact cu aerul și cu vaporii de apă, grăsimea din mediul de prelucrare se degradează atât din punct de vedere nutritiv, cât și organoleptic. Defectele vizibile care se transmit produsului finit apar la temperaturi variabile, în funcție de grăsimea utilizată (unt la 120-130°C, margarină vegetală la 130-140°C, uleiuri vegetale la 180-200°C).

Deși acest procedeu de prelucrare imprimă particularități organoleptice plăcute produselor limitate, din punct de vedere nutritiv prezintă dezavantajul degradării unor componente utile și apariției compușilor de degradare a grăsimilor, dăunători organismului uman. Din acest motiv, literatura de specialitate propune tehnica "fierberii la rece": alimentele sunt introduse în ulei rece și încălzite treptat, ceea ce face posibilă prăjirea la temperaturi de 140 - 150°C.

Frigerea se realizează expunând direct alimentele la acțiunea radiațiilor calorice sau prin intermediul unei plăci metalice. Crusta exterioară care se formează prin coagularea proteinelor și caramelizarea glucidelor va proteja componentele nutritive, stopând pierderea lor. Grosimea materiei prime prelucrate depinde de modalitatea de expunere, fiind mai mare în cazul expunerii directe la radiații calorice. Pentru a împiedica carbonizarea exterioară, suprafața supusă prelucrării se unge permanent cu grăsime. Pentru a împiedica extragerea substanțelor nutritive prin osmoză, sărarea se efectuează la sfârșitul operației.

Coacerea, care se realizează în cuptoare speciale, este un tratament termic prin care materiile prime sunt supuse unui ansamblu de procese fizice, chimice și biologice, având drept scop obținerea unui anumit tip de preparat culinar.

Prin coacere la temperaturi variind între 250-350°C, produsul se încălzește de la exterior spre interior, modificându-și forma și volumul; apa se evaporă parțial, are loc caramelizarea glucidelor de la suprafață și formarea crustei, substanțele proteice și amidonul suferă procese de descompunere, coagulare și gelificare.

Finalitatea procesului de coacere se verifică nu numai prin particularitățile organoleptice specifice fiecărui tip de preparat, ci și prin măsurarea temperaturii în centrul produsului, care trebuie să atingă 95-98°C.

Factorii care influențează procesul de coacere sunt: temperatura de coacere, umiditatea relativă în faza inițială (75-80%) și durata de coacere.

Gratinarea este un procedeu termic de scurtă durată (10 - 15 minute), care se aplică doar pentru realizarea structurii finale a unor preparate. Se realizează în cuptoare (obișnuite, cu microunde sau salamandre) prin expunerea preparatelor la radiațiile calorice. În acest timp se formează la suprafață o crustă rumenă, ca urmare a coagulării proteinelor și a reacției Maillard dintre glucide și aminoacizi, care generează compuși de culoare brună. Gratinarea preparatelor determină și îmbunătățirea gustului acestora prin concentrare a sucurilor din -compoziția materiilor prime (la legume în special).

Formarea preparatului - constă în asocierea tuturor ingredientelor prelucrate primar sau / și termic prevăzute de rețetă și în. uniformizarea din punctul de vedere al gustului, formei, aspectului.

Finisarea - constă în condimentarea și aromatizarea preparatelor culinare cu diferite condimente, mirodenii sau alte materii auxiliare după tratamentul termic; ea urmărește creșterea savorii mâncărilor.

Montarea și decorarea preparatelor culinare - au rolul de a îmbunătăți modul de prezentare a preparatelor culinare și de stimulare a apetitului. În acest sens trebuie acordată o atenție deosebită montării preparatelor culinare, decorului și culorii. Acestea trebuie prezentate cât mai estetic, într-o varietate de forme și culori, cu fantezie și gust, ținându-se cont de armonia culorilor și de asocierea elementelor de decor cu materia primă de bază și cu adaosurile folosite. Cel mai modest preparat culinar, frumos ornat și prezentat cu grijă, devine atractiv.

Operația se execută diferit, și anume:

- pe platou;
- pe farfurie;
- în legumieră;
- în boluri, supiere.

Decorul, deși este un element foarte important, nu trebuie să fie în cantitate mare; el trebuie să reprezinte maximum 15 - 20% din masa preparatului. Trebuie subliniat faptul că în producția culinară se utilizează numai decor comestibil.

Păstrarea la rece sau la cald a preparatelor culinare - urmărește ca rapiditatea și calitatea serviciilor din restaurant să se desfășoare în condiții optime pentru satisfacerea clientelei. În această fază trebuie să se dea o atenție deosebită indicilor de temperatură specifici fiecărui preparat culinar pentru a servi întru totul scopului propus. Preparatele culinare care se servesc în stare caldă trebuie să fie fierbinți, astfel încât să ajungă în această stare pe masa clientului.

Păstrarea la cald a preparatelor culinare se face la temperatura de minimum 60° C timp de maxim 6 ore de la fabricație, în bain-marie sau pe marginea plitei, în vase acoperite, iar păstrarea la rece la 0- 4 C maximum 24 de ore de la fabricație, în depozite frigorifice curate, dezinfectate, aerisite, special destinate acestui scop.

Portionarea preparatelor culinare - se face prin tăiere; pe lângă respectarea riguroasă a gramajului, preparatele trebuie să-și păstreze forma dată, având un aspect cât mai atractiv.

Servirea preparatelor culinare - este ultima operație din fluxul tehnologic. În această fază se face o ultimă verificare rapidă, calitativă și cantitativă a preparatelor culinare și totodată un control sever al documentelor de livrare din producția culinară.

Dacă livrarea se face în exteriorul unității (în sistem catering), intervine operația de **ambalare**. Ambalajele folosite trebuie să respecte legislația în vigoare, specifică sectorului alimentar.

Respectarea tuturor etapelor și parametrilor fluxului tehnologic al preparatelor culinare asigură obținerea de mâncăruri cu proprietăți organoleptice și nutritive superioare, constituind și una dintre preocupările permanente ale personalului din producția culinară.

4. MATERII PRIME FOLOSITE ÎN TEHNOLOGIA CULINARĂ. SCĂZĂMINTE SPECIFICE LA PRELUCRARE

4.1. MATERII PRIME DE ORIGINE ANIMALĂ

Carnea este un aliment indispensabil omului, datorită componentelor nutritive pe care le conține și rolul acestora pentru organism.

Carnea constituie o sursă importantă de proteine, fiind considerată ca un aliment de bază cu rol esențial plastic. Ea provine de la animale tăiate în abatoare : bovine (vită, mânzat, vițel), ovine (berbec, miel), porcine (porc, purcel), caprine (capră, ied).

Prospețimea cărnii se apreciază în funcție de : aspect, culoare, consistență, frăgezime, gust, miros.

Carnea proaspătă prezintă la exterior o peliculă subțire uscată; în secțiune este uscată, nelipicioasă. Culoarea este specifică sortului de carne; consistența tare, elastică; prin apăsare își revine la forma inițială. Carnea are miros plăcut, caracteristic speciei, măduva oaselor este lucioasă, de culoare specifică.

Carnea alterată are suprafața umedă, cu miros de rânced, culoarea cenușie sau verzuie datorită modificărilor survenite. Consistența este moale, prin apăsare rămân urme, are miros neplăcut de putrefacție, măduva este moale, cenușie.

Conservarea cărnii urmărește să împiedice dezvoltarea microorganismelor, influența agenților fizico-chimici și să păstreze proprietățile organoleptice și valoarea nutritivă. Cele mai utilizate metode de conservare sunt :

- refrigerarea ($0 \div 4^{\circ}\text{C}$) – în carcasă sau porționată ;
- congelarea ($-18 \div -20^{\circ}\text{C}$) – carne dezosată, în blocuri sau pachete mici.

Pe scară mai mică sunt folosite și conservarea prin sărare și afumare.

Subprodusele de carne cuprind organele (abdominale și toracice), capetele, urechile, picioarele, inclusiv coada și șoricul animalelor. Acestea se deosebesc de carne prin conținutul mare în apă și în unele substanțe nutritive.

Organele sau viscerele sunt deosebit de apreciate datorită atât valorii nutritive, cât și gustului plăcut. Având un conținut mare în apă, se alterează foarte repede, de aceea trebuie consumate imediat sau conservate prin congelare.

Carnea de pasăre constituie o sursă importantă în alimentație datorită valorii nutritive și digestibilității.

Păsările se clasifică după modul de viață astfel :

- galinacee (scurmătoare) : găini, pui, curci, bibilici ;
- palmipede (înotătoare) : gâsca, rața.

Carnea de pasăre se deosebește de carnea provenită de la animale, deoarece are o structură mai fină și se digeră mai ușor. Calitatea cărnii se apreciază în funcție de specie, sex, vârstă, stare de îngrășare. Păsările tinere au fibrele musculare mai fine și țesutul conjunctiv mai puțin dezvoltat.

La păsările cu carnea albă, colorația mușchilor nu este uniformă : albă la piept și aripi; roșiatică în restul corpului. Țesutul epitelial (pielea) este mobil, subțire, de culoare alb-roz sau galbenă.

Păsările cu carne roșie au colorația mușchilor roșie pronunțat, țesutul muscular mai dezvoltat (mai tare) și mai bogat în grăsimi; țesutul epitelial mobil mai gros și de culoare galbenă.

Ca valoare nutritivă, carnea de pasăre este superioară altor tipuri de carne prin faptul că este mai bogată în :

- proteine complete (aminoacizi esențiali) ;

- substanțe extractive (creatinină, ș.a.) care dau gust deosebit ;
- lipide formate din acizi grași nesaturați (ce se digeră ușor).

Carnea de rață, gâscă este mai greu de digerat (datorită unui conținut mai mare de grăsime) și nu se folosește la preparate dietetice.

Vânatul cuprinde un sortiment variat și este permis numai în anumite perioade. Din carnea de vânat se obțin preparate cu aspect și savoare deosebite însă fiind greu digerabile sunt mai puțin sau chiar deloc recomandabile pentru consum curent. Vânatul se clasifică astfel :

Vânat :

- vânat cu pene (păsări) :
 - de pădure : mierlă, cocoș și găină, porumbel, fazan ;
 - de câmpie : sitar, prepeliță, potârniche, dropie ;
 - de apă : rață sălbatică, gâscă sălbatică, becață ;
- vânat cu păr :
 - vânat mic : iepure de câmp ;
 - vânat mare : căprioară, cerb, mistreț, capra neagră, urs.

Carnea de vânat se caracterizează prin : fibre fine și dense, mușchi acoperiți cu piele, aponevroze rezistente, țesut conjunctiv tare. Conținutul în grăsimi este scăzut iar culoarea cărnii este roșie-închis (excepție unele păsări), cu gust și miros specific.

Pentru ca această carne să fie mai ușor de digerat, înainte de preparare trebuie să fie supusă unui proces de maturare îndelungată, respectiv fezandare, care va fi urmărit în evoluția sa cu atenție pentru a nu se trece în putrefacție.

Fezandarea poate fi :

- naturală – prin menținere la frig ;
- artificială – bucățile de carne (mai ales de la vânatul cu miros) sunt ținute într-un baiț = apă în care s-a fiert zarzavat și la care se adaugă vin și condimente, sare, piper, foi dafin și oțet.

Astfel, carnea de vânat devine mai fragedă, succulentă și aromată.

Unele specii de vânat (prepelița, potârnichea, fazanul, iepurele) se prepară fără o prealabilă fezandare.

Prelucrarea primară a cărnii. În alimentația publică, unele unități primesc carnea deja tranșată (porționată), iar altele realizează această operație în atelierele proprii.

Prin *tranșarea cărnii* se înțelege tăierea și delimitarea cărnii după regiunea anatomică, dezosarea, fasonarea și sortarea pe calități.

Dezosarea constă în operația de scoatere a cărnii de pe oase, astfel încât să se poată permite tăierea cărnii în bucăți și în felii după necesitate.

Sortarea cărnii se execută după dezosare, cu scopul de a separa părțile corespunzătoare preparatelor culinare ce urmează a fi pregătite.

Spălarea cărnii se face în apă rece și are drept scop curățirea ei, operație care trebuie redusă la minimum pentru a evita pierderea vitaminelor din grupa B care sunt solubile în apă. Carnea de vânat nu se spală ci se șterge cu un șervet.

Eviscerarea cărnii constă în îndepărtarea organelor interne, a intestinelor (la păsări, pești).

Mărunțirea (locarea) cărnii constă în pregătirea ei pentru diferite umpluturi sau pregătirea acestora ca preparat sub diferite procedee termice (coacere, fierbere, frigere, prăjire).

Înfăinarea constă în trecerea cărnii prin făină sau făină și ou, operații care se aplică și diferitelor legume.

Împănarea se face prin introducerea în carne, de obicei de-a lungul fibrelor musculare, a unor bucăți de slănină, usturoi, morcovi, prin înțepare. Scopul împănării este de a furniza cărnurilor slabe grăsimea necesară și de a le da gust plăcut specialităților de fripturi.

Bardarea constă în învelirea suprafeței unui produs în felii de slănină. Exemplu : potârnichea, ș.a.

Fezandarea este ținerea la rece a cărnurilor cu țesut fibros puternic, pentru frăgezire (vânatul de obicei).

Macerarea este o pregătire a cărnii în condimente, în vederea obținerii unui gust plăcut și variat, armonizat. Exemplu : chebab, fripturi la proțap, frigărui etc., precum și macerarea fructelor în alcool, alternându-se sortimentul în funcție de materia primă.

Glasarea constă în îmbrăcarea unui preparat, la suprafață, cu aspic (sos glace, fondant sau jeleu).

Ornarea și decorarea este o înfrumusețare a produsului cu garnituri în diferite modele, în scopul de a-l prezenta cât mai estetic. Ornarea și decorarea se fac fie din același produs (icrele) și salatele fierte, fie prin adăugarea altor materii prime asociate vegetale.

Păsările vin de obicei eviscerate, în stare congelată sau refrigerată (mai rar).

Prelucrarea primară a subproduselor de carne se face astfel :

- *creierul* se ține în apă rece ~ 30 minute pentru a se dizolva cheagurile de sânge și sângele din vasele rupte; se îndepărtează meningele (pieleța) și se spală din nou cu apă rece ;
- *ficatul* se taie și se îndepărtează locul de intrare a vaselor sanguine; se înlătură membrana care îl acoperă și se spală în apă rece ;
- *rinichii* se taie longitudinal, se îndepărtează canalele și membrana care îi acoperă, se spală cu apă rece și se țin puțin în lapte pentru a se îndepărta mirosul specific.

Pierderile ce au loc la prelucrarea preliminară a cărnii sunt :

- calitate I – 5 ÷ 10%;
- cal. a II-a – 15 ÷ 20%;
- cal. a III-a – 25 ÷ 30%;
- păsări tăiate – 12 ÷ 18% ;
- pește (în funcție de specie) – 25 ÷ 60%.

Fierberea cărnii se realizează în două variante :

- a) introducere în apă rece și încălzire treptată – se realizează o trecere a substanțelor nutritive din carne în lichidul de fierbere, până când apa atinge temperatura de coagulare a proteinelor (65 ÷ 67°C). Ca substanțe nutritive amintim : proteine solubile, substanțe extractive azotate neproteice (aminoacizi, creatina, creatinina), săruri minerale (clor, sodiu, potasiu). Acestea contribuie la formarea gustului specific al cărnii sau al superi de carne. Acest sistem se folosește când dorim o fierbere extractivă ;

b) introducerea cărnii direct în apa clocotită – se obține coagularea rapidă a proteinelor de la suprafață și formarea unui strat izolator, care nu permite eliberarea substanțelor extractive din carne, obținându-se un rasol foarte gustos.

Înăbușirea (fierberea în vapori de apă supraîncălziți) se realizează prin punerea cărnii într-un vas cu o cantitate mică de apă și acoperirea cu un capac ermetic (se realizează un circuit continuu de vapori care condensează în contact cu pereții vasului, menținând astfel umiditatea fără a mai adăuga apă).

Se obține un produs ușor de digerat iar substanțele nutritive se păstrează în interiorul cărnii.

La frigerea cărnii (pe grătar, frigare sau tigaie specială – neunsă -) se formează o crustă la exterior (are loc coagularea proteinelor și caramelizarea glucidelor) ce împiedică ieșirea substanțelor nutritive din carne. Suprafața cărnii se unge mereu cu grăsime în scopul de a filtra radiațiile calorice emise de sursa de căldură (altfel friptura se carbonizează la exterior fără să fie bine pătrunsă în interior).

Prin **coacere** au loc aceleași modificări ca și prin frigere, deosebirea fiind că sursa de căldură ($t \sim 300^{\circ}\text{C}$) emite radiații din toate părțile.

Atât la frigere, cât și la coacere, carnea pierde multă apă iar la prelungirea tratamentului termic friptura se usucă. La atingerea temperaturii de 75°C în toată masa produsului au loc următoarele modificări :

- pigmentii cărnii (mioglobina și hemoglobina) se oxidează, carnea schimbându-și culoarea ;

are loc distrugerea formelor vegetative ale microorganismelor patogene și a toxinei bacilului botulinic.

Pește, icre, crustacee, moluște și batracieni.

Peștele este un aliment de origine animală foarte apreciat datorită conținutului în substanțe nutritive și gustative de calitate superioară.

Se prepară într-un timp relativ scurt, cu o gamă variată de preparate culinare ușor de digerat.

Peștii se clasifică astfel :

- după mediul de viață :
 - de apă dulce – crap, plătică, șalău, somn, știucă, biban, lin, păstrăv, scrumbie de Dunăre ;
 - de apă sărată – calcan, pălămidă, scrumbie albastră, guvizi, stavrizi ;
 - migratori – morun, nisetru, păstrugă ;
 - oceanici – ton, sebastră, cod, stavrid, cambulă.
- după conținutul în grăsime :
 - pești cu conținut de grăsime mic – șalău, știucă, biban ;
 - pești cu conținut de grăsime mediu – crap, caracudă, plătică, păstrăv ;
 - pești cu conținut de grăsime mare – crap (crescătorie), morun, cegă ;

- pești cu conținut de grăsime foarte mare – scrumbie de Dunăre, somn, nisetru, păstrugă.

Digestibilitatea cărnii de pește variază în funcție de modul de preparare, de conținutul în grăsimi. Carnea de pește este săracă în țesut conjunctiv, are fibra musculară fină, iar grăsimea se asimilează foarte ușor în organism datorită structurii acizilor grași nesaturați.

Gradul de prospețime al peștelui se apreciază organoleptic, iar în cazuri deosebite prin analize de laborator.

Peștele proaspăt are pielea și solzii strălucitori, branhiile roșii, ochii curați – sticloși, carnea tare.

Datorită conținutului mare în apă se alterează foarte ușor; de aceea, pentru a se păstra mai mult timp, se conservă prin refrigerare și congelare.

Icrele se prezintă sub formă de bobite, cu mărime și culoare diferite în funcție de specie, înglobate într-o masă gelatinoasă acoperită cu o membrană densă. Bobul de icre are formă sferică și este format din membrană, protoplasmă și nucleu. Icrele se caracterizează prin :

- gust deosebit ;
- conținut mare de proteine și grăsimi ușor asimilabile ;
- conținut ridicat de vitamine A și D.

Există mai multe sortimente de icre :

- icre negre moi – obținute de la sturioni, pe trei calități :
 - calitate superioară – morun, nisetru - cu boabe nelipicioase și consistență elastică ;
 - calitatea I – morun, nisetru, păstrugă – cu boabe puțin umede și lipicioase ;
 - calitatea a II-a – morun, nisetru, păstrugă – cu boabele umede și lipicioase.
 - icre negre tescuite – provenite tot de la sturioni, dar sunt sărace în saramură și au aspect de pastă ;
 - icre de crap – cu boabe mici de culoare verzuie; tratate cu sare (6 ÷ 12%) capătă o culoare roșiatică ;
 - icre de știucă – au bobul mare, de culoare galben – roșcată ;
 - icre tarama – obținute din icrele diferiților pești (crap, plătică, babușcă) cu excepția celor de mreană și somn care sunt toxice ;
 - icre de Manciuirea – se obțin de la o specie de somn care trăiește în apele Manciuiei. Au bobul mare, de culoare portocalie și se comercializează pe două calități :
- cal. I : cu bobul întreg ;
- cal. a II-a – în care se găsesc și boabe sparte formând o pastă lipicioasă.

Icrele se păstrează la rece la temperatura de 1 ÷ 5°C, în funcție de termenul de garanție. Ele se întrebuințează la gustări, tartine, sandvișuri, salate, decor la unele preparate.

Crustaceele și moluștele sunt vietăți nevertebrate care se găsesc în apele dulci și sărate; excepție face melcul care este terestru.

Crustaceele au corpul acoperit cu o crustă ce protejează aparatul branhiat împotriva deshidratării atunci când acestea sunt lăsate fără apă sau depozitate în anumite condiții. Clasificarea crustaceelor este următoarea :

- de apă dulce : rac de râu, rac de lac ;
- de apă sărată : rac de mare (homar), langustă, crevete.

Batracienii sunt vietăți vertebrate ce se găsesc în apele dulci ale râurilor, lacurilor și bălților. Sub denumirea de batracieni se cunosc broaștele obișnuite de apă, care se mai numesc și pui de baltă. În alimentație se folosesc picioarele din spate, jupuite de piele. Carnea lor este fină, gustoasă, de culoare albă, succulentă.

Moluștele sunt animale cu corpul moale, închis într-o carapace și care de obicei se consumă vii. Moluștele pot fi :

- de apă dulce – scoică de râu și de iaz – are carnea elastică, tare, greu de digerat ;
- de apă sărată – stridie (are carnea hrănitoare, mai ușor de digerat), midie ;
- terestre – melc (carnea greu de digerat, tare. Nu se consumă până al 24 ore de la recoltare, fiind toxică. Melcii se supun prelucrării termice).

Prelucrarea preliminară a peștelui proaspăt constă în curățarea de solzi, eviscerarea și spălarea în apă rece. Se tranșează și se trece repede la prelucrarea termică. Nu se lasă tranșat la frigider > 8 ore. Peștele congelat se dezgheață în apă rece timp de 2 ÷ 3 ore, în funcție de mărime.

Prelucrarea termică a peștelui și celorlalte produse marine se face ca și în cazul cărnii – fierbere, frigere, prăjire.

Ouăle sunt alimente deosebit de valoroase din punct de vedere nutritiv fiind indispensabile organismului.

Oul este format din coajă (~ 6 ÷ 7 g), albuș (30 ÷ 35 g) și gălbenuș (18 ÷ 20 g). Digestibilitatea ouălor depinde de starea de prospețime și modul de preparare : oul fiert se digeră mai ușor; ouăle preparate cu unt, prăjite (omlete) se digeră mai greu.

Oul este apreciat atât timp cât este proaspăt, în caz contrar el este foarte dăunător sănătății datorită modificărilor ce se produc în compoziția lui de către enzimele proprii și bacterii și mucegaiuri.

Oul proaspăt are coaja curată, mată, poroasă. Oul vechi introdus în apă sărată rămâne la suprafața apei în poziție orizontală.

Metodele de verificare a prospețimii oului constau în :

- examinarea exterioară la lumină, cu ajutorul ovoscopului ;
- proba în soluție de sare ;
- proba prin spargere și examinare a conținutului și mirosului ;
- proba prin fierbere.

Forma de folosire a ouălor în alimentație cuprinde :

- întrebuințate ca atare ;
- ca aliment auxiliar – la îngroșarea unor lichide ;
- ca aliment de bază : ca material de legătură, la prepararea aluaturilor, cremelor și diferitelor compoziții, la stabilizarea sosurilor emulsionate, la prepararea cremelor – spumă.

Prelucrarea primară a ouălor constă în spălarea în apă rece, dezinfectare, clătire.

Prelucrarea termică constă în fierbere, sortare, coacere, prăjire.

Prin *fierbere* se obțin :

- ouă moi – cu albuș coagulat parțial și gălbenușul crud, fiert 2 – 3 min.;

- ouă cleioase – albuș coagulat total, gălbenuș cu aspect alifios, fiert 5 – 6 min ;
- ouă tari – fiert 8 ÷ 10 min – coagulare completă a oului ;
- ochiuri românești – fierbere în apă cu oțet timp de 3 min a conținutului ouălor.

Lapte și produse lactate. Laptele este un aliment cu valoare biologică ridicată, deosebit de important în alimentația omului, indiferent de vârstă.

Laptele este un lichid de culoare alb-gălbuie, opac, cu gust dulceag și miros plăcut, folosindu-se mai mult laptele de vacă și mai puțin laptele altor specii mamifere. Aprecierea calității laptelui se face după aspect, culoare, consistență, gust, miros, densitate, conținut în grăsime, aciditate.

Produsele lactate sunt produse de smântânire, produse lactate acide și brânzeturi.

Smântâna poate fi dulce (frișcă) sau fermentată. Smântâna și *untul* se folosesc la obținerea unor sosuri, ciorbe, supe-cremă, mâncăruri.

Produsele lactate acide sunt produse obținute prin fermentarea laptelui cu culturi speciale de bacterii lactice, în funcție de sortimentul dorit. Datorită calităților nutritive și bactericide sunt ușor de digerat, înlătură unele tulburări digestive ameliorând flora intestinală. Cele mai obișnuite produse acidolactice sunt : iaurtul, laptele bătut, lapte acidofil, sana, chefirul.

Se întrebuințează în stare naturală la diferite preparate culinare ca ciorbe, mâncăruri, înghețate, aluaturi etc.

Brânzeturile sunt produse obținute prin coagularea cazeinei din lapte cu cheag și prelucrarea coagulului obținut.

Prelucrarea primară a laptelui constă în strecurare, încălzire și, pentru obținerea brânzeturilor, tratarea cu cheag.

Prelucrarea termică constă în fierberea laptelui ~ 10 min, răcire și păstrare la rece.

4.2. MATERII PRIME ȘI PRODUSE EXTRACTIVE ȘI DE ORIGINE VEGETALĂ

Cereale și produse din cereale.

Cerealele sunt plante agricole anuale care fac parte din familia gramineelor (excepție hrișca). Ele se cultivă pentru boabe, care reprezintă fructul format dintr-o sămânță învelită în mai multe straturi protectoare. Ca reprezentanți principali sunt : grâul, secara, orzul, porumbul, orezul. Pentru a fi utilizate în alimentație, cerealele se prelucrează pe cale industrială, obținându-se diferite produse, cum ar fi : crupe, făină.

Crupele sunt produse obținute prin prelucrarea primară a boabelor de cereale printr-o tehnică specială. Caracteristica acestor produse este că fierb repede și cresc în greutate, își măresc volumul și proprietățile senzoriale se îmbunătățesc. Datorită calităților gustative și datorită faptului că se asimilează ușor, crupele se utilizează mult în alimentație, fiind recomandate pentru toate vârstele; sunt folosite și în alimentația dietetică. Crupele se clasifică:

- după modul de prelucrare a boabelor : crupe normale și lamine ;
- după natura bobului : de grâu, de porumb, orez, orz, ovăz.

Crupele normale pot fi :

- întregi, decorticate (hrișca) ;
- întregi, decorticate și șlefuite, uneori polisate (orezul și orzul) ;
- fragmentate (grișul, mălaiul, brizura de orez, orz).

Crupele laminate pot fi :

- opărite (fulgii de ovăz) ;
- prăjite (fulgii de porumb, de grâu).

Făina se obține prin măcinarea boabelor de grâu, secară, în morile cu valțuri. În alimentație se utilizează în mod curent făina de grâu.

După gradul de extracție, făina poate fi albă (28÷30%), semialbă (75%), intermediară (85%), integrală (95%).

Făina se folosește la prepararea produselor de bucătărie (la sosuri, aluaturi, compoziții pentru prăjit) și cofetărie (aluaturi, blaturi, creme).

Produsele de panificație (pâinea și produsele de franzelărie) rezultă în urma unui proces tehnologic complex din aluat dospit și sunt utilizate ca atare sau intră la prepararea unor sortimente culinare (sandvișuri, tartine, papară, budinci, frigănele, chifle umplute, franzeluță umplută).

Pastele făinoase sunt produse obținute din aluat nedospit, preparat din făină și apă. Ele pot fi simple și cu adaosuri (ouă). După forma obținută în urma modelării sunt :

- paste făinoase lungi : macaroane, spaghetti, lazane ;
- paste făinoase medii : fidea, tăieței ;
- paste făinoase scurte : melci, spirale, fundulițe.

Pastele făinoase au o valoare nutritivă și energetică ridicată (100 g = 338 ÷ 350 Kcal). Prelucrate termic sunt apreciate pentru posibilitatea de a se asocia cu alte alimente contribuind la diversificarea sortimentului culinar. Pastele făinoase mențin un echilibru în meniul zilnic, ca preparate ce se servesc la începutul mesei sau ca desert.

Prelucrarea primară a crupelor și făinii constă în cernere, pentru a fi îndepărtate eventualele corpuri străine. Pastele făinoase se controlează și pentru preparare se pot rupe sau se utilizează ca atare.

Tratamentele termice aplicate acestor produse sunt fierberea, înăbușirea, dextrinizarea ușoară sau caramelizarea. Grișul, mălaiul și orezul se fierb în apă sau în lapte. Făina amestecată cu lichid se adaugă ca material de legătură la unele sosuri, ciorbe încălzită pe foc într-o tigaie fără grăsime (dextrinizată) până se colorează și pierde umiditatea. Se folosește la sosuri (de ex. sos spaniol-brun și derivatele acestuia de culoare brună). Pastele făinoase se fierb în apă clocotită în care s-a adăugat sare.

Legume și fructe.

Legumele sunt foarte apreciate pentru valoarea nutritivă și contribuția pe care o au în diversificarea sortimentelor de preparate culinare. Ele constituie sursa importantă de săruri minerale, glucide, vitamine etc. Totodată, legumele, prin alcalinitatea lor, neutralizează aciditatea excesivă din organism, în urma consumului de carne sau a altor alimente de origine animală.

După partea comestibilă legumele se clasifică în :

- legume rădăcinoase : morcovi, pătrunjel, păstârnac, țelină, ridiche, sfecla roșie ;

- legume bulbifere : ceapă, usturoi, praz ;
- legume tuberculifere : cartofi ;
- legume – frunzoase sau verdețuri : salata verde, andive, spanac, lobodă;
- legume vărzoase : varza albă, varza roșie, varza de Bruxelles, conopida, gulia ;
- legume cu fruct : roșii, vinete, ardei, castraveți, dovlecei, pepeni verzi și galbeni ;
- legume păstăioase : fasole, mazăre, bame ;
- legume cu boabe uscate : fasole, mazăre, linte, bob ;
- legume perene : hrean, sparanghel, anghinare ;
- legume condimentare (verdețuri) : frunze de pătrunjel, mărar, leuștean, tarhon, cimbru, hasmațuchi etc.

Ciupercile comestibile sunt legume care provin din culturi proprii (sere) sau din flora spontană, deosebindu-se de celelalte legume prin absența clorofilei și dezvoltarea lor la întuneric. Ciupercile sunt apreciate pentru valoarea lor nutritivă datorită conținutului mare în apă, proteine, grăsimi, glucoză, substanțe extractive neazotate, celuloză și substanțe minerale, fiind numite și "carne vegetală".

Soiurile de ciuperci comestibile sunt : ciupercile de câmp, de cultură, ciuperca de pădure, hribul, păstrăvul, bureți, pâinișoara, gălbiorii etc.

Valoarea alimentară a legumelor este dată de conținutul bogat de apă, substanțe minerale, vitamine și celuloză. Prelucrarea culinară modifică valoarea nutritivă și pentru menținerea acestora se recomandă ca fierberea legumelor să se facă la abur sau în apă foarte puțină.

Fructele sunt alimente apreciate din punct de vedere nutritiv prin conținutul lor bogat în glucide, săruri minerale, vitamine, acizi organici.

Fructele se clasifică după 2 criterii :

- după structură : semințoase (bace false) (mere, pere, gutui, citrice) ; sâmburoase (drupe) (caise, prune, piersici, vișine, cireșe); ale arbuștilor și semiarbuștilor fructiferi (de pădure) (fragi, căpșuni, zmeură, smochine, coacăze, agrișe, afine); nucifere : nuci, alune, migdale, fistic, arahide) ;
- după gust și aromă : citrice (lămâi, portocale, mandarine); acidulate (prune, mere, pere, caise); astringente (gutui, coarne, afine) ; zaharoase-amidonoase (castane, banane); oleaginoase (nuci, migdale, alune).

Prin consum, fructele contribuie la realizarea în bune condiții a proceselor metabolice, rolul lor caracterizându-se prin : acțiune alcalinizantă ; acțiune mineralizantă – indicate în anemii, decalcifieri ; acțiune vitaminizantă ; alte acțiuni specifice : laxativă și diuretică.

Prelucrarea preliminară a legumelor și fructelor cuprinde sortare, spălare, curățire și tăiere.

Sortarea se face după calitate, culoare și mărime. Legumele și fructele alterate se îndepărtează.

Spălarea pentru rădăcinoase are loc înainte și după curățire, iar pentru celelalte legume după curățare, cu apă rece. Legumele care se consumă fără o prealabilă prelucrare la cald (castraveți, roșii, ridichi, salată verde) se spală de mai multe ori în apă rece.

Curățirea depinde de felul legumelor, dar trebuie făcută cu multă atenție. Se urmărește îndepărtarea unui strat cât mai subțire de coajă sau a cât mai puține frunze exterioare.

Rădăcinoasele se curăță prin răzuire; bulboasele și frunzoasele prin detașarea foilor exterioare; tuberculi prin răzuirea sau curățirea cojii; leguminoasele uscate prin alegerea corpurilor străine.

Tăierea legumelor se face diferit, în funcție de preparatul la care se utilizează, astfel :

- legumele rădăcinoase se taie crestă, rondele, sfere, butoiașe, bare, triunghiuri, cubulețe, julien (fire subțiri), felii subțiri ;
- legumele cu bulb se taie felii subțiri (peștișori), inele, mărunț ;
- legumele cu tuberculi : rondele, butoiașe, sfere, bare, julien, cuburi, sferturi, întregi ;
- legumele cu frunze rămân uneori întregi, alteori se taie mărunț, fire subțiri sau mai mari ;
- legumele cu fruct se lasă uneori întregi, alteori se taie felii subțiri, sferturi ;
- legumele cu inflorescență (conopida) se desfac buchetele ;
- ciupercile se lasă întregi numai când se prezintă ca decor. În general, se crestează cu un cuțit subțire, de la mijloc spre margini, în formă de rozetă. Se mai pot tăia în lame subțiri sau sferturi.

Cu ocazia prelucrării preliminare se înregistrează unele pierderi care creează o diferență între masa comercială a alimentelor și cea care intră în pregătirea culinară, diferență ce depinde de natura legumei și de tehnica folosită la curățire (pierderile mai mici fiind la curățarea mecanizată). Astfel :

Legumele :	frunzoase – $20 \div 50\%$;	Fructe – $5 \div 10\%$
	rădăcinoase – $25 \div 40\%$;	
	bulbi, tuberculi – $10 \div 25\%$;	
	mazăre verde – $50 \div 60\%$;	

Prelucrarea termică a alimentelor de origine vegetală constă în : fierbere, înăbușire, frigere, coacere, prăjire.

Fasolea verde se fierbe întreagă nu tăiată (pierderi de vitamina C). Cartofii fierți în coajă sunt mai nutritivi decât cei fierți curățați.

Pierderile în vitamine sunt cu atât mai mici cu cât temperatura folosită este mai ridicată și acționează un timp mai scurt, explicația fiind inactivarea rapidă a enzimelor de oxidare sub acțiunea temperaturilor mari.

La fierbere înăbușită (în apă puțină și vaporii) sau în vaporii sub presiune, timpul de fierbere este scurt și pierderile sunt mici.

La prelucrarea termică, ca și în cazul prelucrării preliminare, au loc pierderi sau creșteri de masă, valoarea lor fiind în funcție de natura tratamentului suferit :

**Pierderi masice ale materiilor prime de origine vegetală la
tratamentul termic**

Natura alimentului	Procedeul termic	Cantitatea rezultată din 1000g aliment crud
Leguminoase	Fierbere	330
Cartofi	Fierbere	120
	Prăjire	60
Fasole verde	Fierbere	105
Conopidă	Fierbere	95
Varză	Prăjire	60
Orez	Fierbere	300
Paste făinoase	Fierbere	430
Carne și pește	Frigere	70
	Fierbere	75
	Prăjire	80

Zahărul și mierea de albine

Zahărul este un produs obținut din sfecla de zahăr sau trestie de zahăr.

Zahărul se fabrică în următoarele sortimente: zahăr cristal (tos), zahăr bucăți (candel), zahăr pudră și zahăr cubic.

Cele mai importante caracteristici fizico-chimice care servesc la aprecierea calității zahărului sunt: conținutul în zaharoză (99,7-99,9%); conținutul în substanțe reductoare, (max. 0,25%); conținutul în apă (0,05-0,10 %); conținutul în cenusă (max. 0,1%); culoarea, exprimată în grade Stammer (0,7-1,2).

Zahărul cristal (tos) trebuie să fie alb, lucios, iar celelalte sortimente albe, mate, fără aglomerări. Zahărul trebuie *ambalat* în pungi de hârtie tratată sau în saci din materiale textile și păstrat în încăperi uscate cu o umiditate relativă a aerului de maxim 80%, curate, aerisite, fără miros străin.

Mierea de albine este un produs alimentar nativ ("*cel mai dulce produs al naturii*") apreciat pentru valoarea nutritivă ridicată și însușirile dietetice și terapeutice deosebite.

Valoarea nutritivă a mierei diferă de cea a multor dulciuri, deoarece, pe lângă glucoză și fructoză (70-80%) conține și alte substanțe biologic active, cu efect terapeutic. Astfel, în miere se găsesc vitamine din grupul B (B1, B2, B3, B5, B6, B12), C, A, K, acid pantotenic, acid folic, enzime și elemente minerale (Fe, P, K, Mg). În mierea florală, zaharoza se găsește în cantități reduse (circa 5-10%).

În funcție de proveniență, mierea poate fi:

- *miere monofloră*, care provine integral sau în cea mai mare parte din nectarul unei anumite specii de flori (miere de salcâm, tei, floarea soarelui, mentă etc);
- *miere polifloră*, care provine din nectarul mai multor specii de plante din flora spontană sau de cultură (mierea de fâneată, de pomi fructiferi etc);
- *miere de pădure*, provenită în cea mai mare parte din sucurile dulci de pe alte părți ale plantei decât florile (mierea de mană) dar și din nectarul florilor de pădure.

Sortimentele de miere se individualizează prin **caracteristici organoleptice** specifice, mai importante fiind *culoarea, consistența, mirosul, gustul și puritatea*.

Culoarea variază în funcție de proveniența mierei, constituind și un element de identificare a naturii acesteia. Ea poate fi galben deschis (miere de salcâm), galben-portocaliu către roșcat (mierea de tei), galben-auriu (mierea de floarea soarelui), brun-închis (mierea de pădure) etc.

Mirosul trebuie să fie plăcut, aroma fiind conferită de nectarul floral din care provine mierea. El este mai pronunțat la mierea monofloră.

Gustul trebuie să fie dulce, fără influențe de acru.

Puritatea este dată de lipsa corpurilor străine vizibile cu ochiul liber. Se admit cantități mici de granule de polen.

Mierea se *ambalează* în borcane de sticlă, pahare de carton parafinat, bidoane de aluminiu sau poietilenă, tuburi de aluminiu.

Păstrarea se face în încăperi răcoroase la o temperatură optimă de 15°C, cu o umiditate scăzută, bine aerisite și fără mirosuri străine. Păstrată în condițiile recomandate, mierea are un termen de valabilitate de 12 luni.

Mierea artificială se obține prin invertirea zahărului cu diferiți acizi (citric, tartric), aromatizare cu diferite arome naturale sau de sinteză și colorare. Ea nu conține vitamine, enzime, polen, motiv pentru care are doar valoare calorică, nu și terapeutică.

Grăsimile alimentare sunt produse cu preponderență lipidică ce se obțin prin extracție și rafinare, din părțile grase, recoltate de la mai multe specii de animale (porcine, bovine, ovine, pești) sau de la diverse plante (soia, floarea soarelui, arahide, rapiță, măsline, palmier etc.). De asemenea, grăsimile alimentare conțin vitamine liposolubile: vitamina **E** în cantități destul de mari mai ales în uleiuri vegetale (chiar rafinate) și vitaminele **A** și **D**.

Uleiurile vegetale

Uleiurile comestibile se obțin prin presarea semințelor sau a fructelor oleaginoase și prelucrarea uleiului brut care urmărește îmbunătățirea proprietăților organoleptice și creșterea rezistenței la păstrare.

Uleiul de floarea soarelui se obține prin presare, extracție sau combinat și are culoarea galbenă, care se modifică spre auriu prin prăjirea mai accentuată a semințelor. Se utilizează ca aliment, în scopuri cosmetice, săpunuri, pielărie.

Uleiul de soia se obține prin extracție din boabele de soia. Uleiul are culoarea galbenă până la galben-roșcat, gust și miros caracteristic. Cantități apreciabile se folosesc în alimentație, ca atare sau sub formă de margarină (prin hidrogenare).

Uleiul de măsline se obține din fructele arborelui de măslin. Uleiul de calitate superioară se obține din pulpa fructului, prin scurgere și prin presare la rece; are un aspect limpede, strălucitor, culoarea galben-deschis, galben-verzui sau verde, gust ușor dulce, plăcut, fără miros. Prin răcire (4-5°C) devine tulbure, iar la -20°C prezintă consistența untului.

Din sămburi, prin presare la rece, se obține un ulei de culoare galbenă, iar prin presare la cald se obține un ulei de culoare verde. Se utilizează în alimentație, la fabricarea săpunului și în diverse scopuri tehnice.

Pentru păstrare, se impune protecția severă împotriva luminii, căldurii și oxigenului; în caz contrar apare repede fenomenul de rănecire.

Uleiul de palmier se obține în principal din pulpa fructului de palmier de ulei ce crește în regiunile tropicale umede. Uleiul de palmier este un ulei foarte vâscos,

bogat în caroten. Se utilizează ca atare în alimentație și ca materie primă pentru obținerea margarinei și a săpunului.

Uleiul de dovleac este un ulei de calitate superioară, de culoare galben deschis, cu gust plăcut, specific semințelor.

Uleiul de porumb se obține din germini de porumb. Are culoarea galben-roșcat cu miros plăcut de făină proaspătă. Este un produs dietetic deoarece contribuie la reducerea colesterolului din sânge.

Grăsimile de origine animală

Sortimentul grăsimilor animale cuprinde:

- Grăsimile provenite de la animale terestre: untura de porc, untura de pasăre sau de bovine, oleomargarină;
- Grăsimile animalelor marine și de pește.

Grăsimile vegetale culinare (shortening) sunt preparate pentru a înlocui untura. Se utilizează în panificație, patiserie și la gătit, fiind grăsimi aproape pure (99% grăsime).

Margarina este emulsie stabilă, obținută din uleiuri, grăsimi vegetale și eventual grăsimi animale, cu apă sau lapte, care prin proprietățile sale se aseamănă cu untul. Se mai folosesc ca materiale auxiliare: emulgatori (lecitină alimentară), aromatizanți, zahăr, sare, vitamina A și D2 etc.

Ținând cont de particularitățile rețetelor de fabricație și de destinație, se pot deosebi ca sortimente:

- margarină de masă (tip M);
- margarină pentru panificație, patiserie, cofetărie (tip P);
- margarină tartinabilă (tip T);
- margarină hipocalorică (tip H).

Stabilirea și *aprecierea calității* grăsimilor se face urmărind caracteristicile ce permit identificarea grăsimilor, respectarea tehnologiei de rafinare, stabilitatea la păstrare și prospețimea lor.

Uleiurile trebuie să fie limpezi, fără suspensii și fără sediment, iar culoarea, mirosul și gustul, caracteristice fiecărui tip.

Ambalarea, transportul și păstrarea grăsimilor alimentare

Uleiurile comestibile se **ambalează** în recipiente de sticlă sau plastic de capacități reduse (0,5, 1 sau 5 litri) sau în ambalaje mari de transport (butoaie metalice, cisterne). Ambalajele de transport trebuie să fie în stare bună, curate, uscate, fără miros străin. **Transportul** grăsimilor solide se face în vehicule izoterme, curate, uscate, fără miros străin la temperatura de 4-10°C. Pentru o durată a transportului mai mare de 6 ore se folosesc vehicule frigorifice.

Păstrarea grăsimilor se face în încăperi curate, uscate, dezinfectate, întunecoase, aerisite, la temperatura de 4-10°C și o umiditate relativă a aerului de 60-90%. Alături de grăsimi nu se depozitează produse cu miros particular (pește, condimente etc.).

5. SEMIPREPARATE CULINARE

Semipreparatele culinare sunt alimentele prelucrate care nu se consumă ca atare ci sunt utilizate la pregătirea altor preparate. Ele se clasifică în :

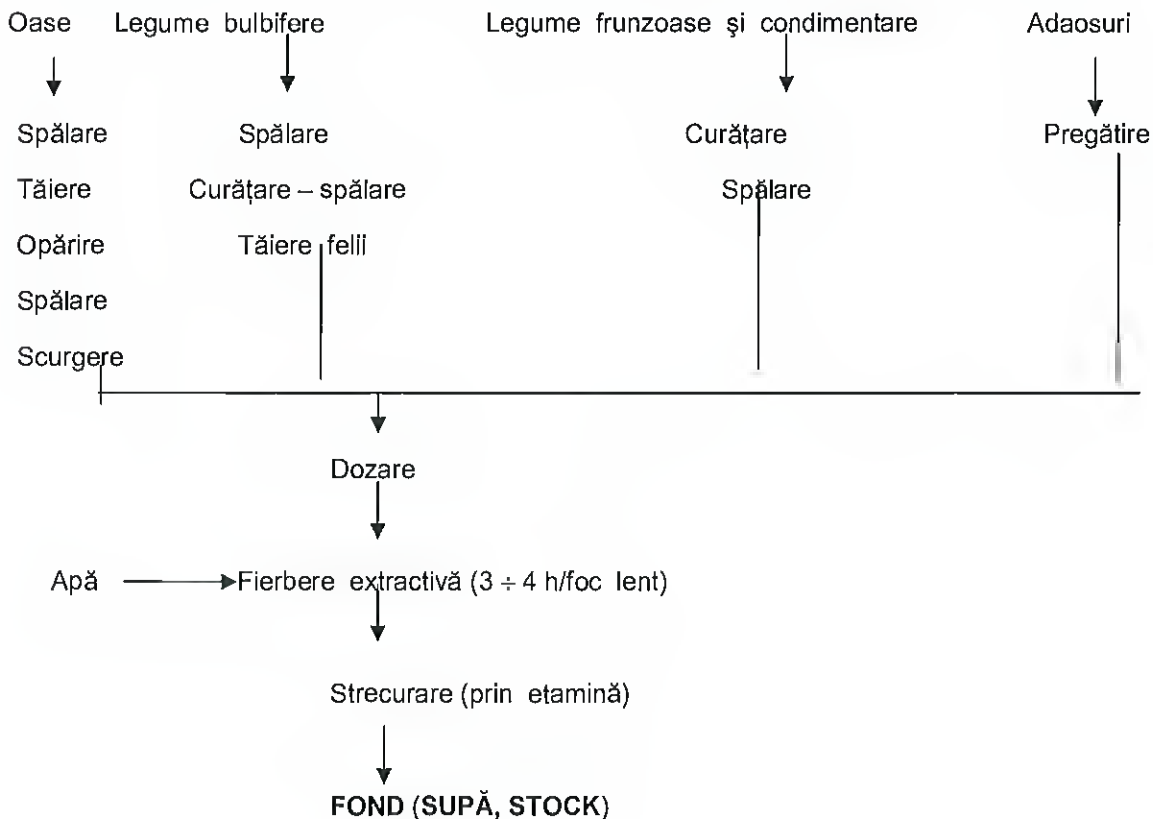
- fonduri de bază ;
- esențe (glaceuri) ;
- aspicuri ;
- sosuri ;
- farse (umpluturi) ;
- panade ;
- semipreparate diverse.

5.1 .Fonduri de bază (supe)

Fondurile de bază sunt semipreparate culinare de consistență lichidă, realizate prin fierberea extractivă. Criteriile de clasificare a fondurilor sunt următoarele :

- după materia primă :
 - fond de vită ;
 - fond de pasăre ;
 - fond de pește ;
 - fond de vânat.
- după aspect :
 - limpezi ;
 - vâscoase.
- după culoare :
 - albe ;
 - colorate.

Tehnologia preparării fondurilor cuprinde următoarele operații comune :



Materiile prime utilizate sunt : oase cu și fără valoare, legume (rădăcinoase, bulbifere, frunzoase, condimentare), condimente și diferite adaosuri (ciuperci, vin, amidon etc.) care îmbunătățesc valoarea nutritivă și proprietățile organoleptice, astfel:

- oasele (vită, pasăre, pește, vânat) – prin substanțele ce trec în lichidul de fierbere (proteine solubile, grăsimi, vitamine hidrosolubile) ;
- legumele (morcov, păstârnac, pătrunjel frunze și rădăcină, țelină rădăcină, praz, ceapă, tarhon) – prin glucide simple, substanțe minerale ;
- condimentele influențează gustul și mirosul tot prin uleiuri volatile.

Oasele se adaugă în apă rece. La primele clocote se efectuează spumarea, se adaugă celelalte condimente, continuându-se fierberea la foc lent.

Utilizările culinare ale unor tipuri de fonduri sunt următoarele :

- *fondul alb de vită* : la preparate lichide, supe, supe creme, consommeuri, sosuri albe, esențe ;
- *fondul alb de pasăre* : la sosuri albe ;
- *fondul alb de pește* : la sosuri albe pentru pește și în cazul preparatelor din pește pregătite la cuptor.

Tehnologii specifice:

Fondul alb de peste – legumele se înabusa, se adauga oasele de peste, restul componentelor se fierb in apa 30 de minute, realizandu-se spumarea, apoi se strecoara .

Fondul brun de vita – oasele spalate, taiate se introduc intr-o tava la cuptor pana se usuca si se coloreaza, legumele se înabusa, se adauga oasele, rosiile, condimentele, verdeturile si apa se fierb 3-4 ore, se strecoara si se degreseaza .

Fondul brun ingrosat – se incalzeste fondul brun, se adauga faina diluata cu fond rece ,ciupercile taiate si legumele frunzoase condimentare, se fierb o jumatate de ora, apoi spre sfarsit se adauga vin si se strecoara .

Indicii de calitate ai fondurilor sunt următorii :

- să prezinte aspect limpede, fără particule în suspensie ;
- să aibă gust, miros și aromă plăcute, specifice componentelor ;
- fondul îngroșat să prezinte consistență legată, fără aglomerări.

5.2. Esențe (glacéuri)

Denumirea de glacé definește sucul concentrat (esența) obținut din fond care poate fi brun, de vitel, de pasăre, de pește, printr-o fierbere îndelungată și lentă. Are loc evaporarea unei părți a apei din fond care, concentrându-se în substanță uscată, după răcire gelifică.

Sortimentul de glacéuri cuprinde :

- glacé de viande (carne) ;
- glacé de volaille (pasăre) ;
- glacé de poisson (pește).

Tehnologia de obținere a glacéurilor cuprinde o fierbere la foc din ce în ce mai mic a fondului brun de vitel până la concentrarea în substanță uscată a acestuia, respectiv se reduce treptat cantitatea inițială.

Glacéul este gata când, introducând lingura în esența concentrată, aceasta se acoperă (napează) cu un strat lucios aderent. În acest moment

vasul se retrage de pe foc și esența se strecoară. Glacéul rezultat se păstrează la rece, în vase de inox. Se folosește la întărirea unor sosuri.

Tehnologia de obținere a glacéului de pasăre sau pește este asemănătoare celui obținut din fondul brun de vițel, cu deosebirea că se folosește fond de pasăre sau fond de pește.

5.3. Aspicuri

Aspicul este un semipreparat culinar rezultat prin fierberea extractivă a unor alimente bogate în proteine de tip collagen, elastină.

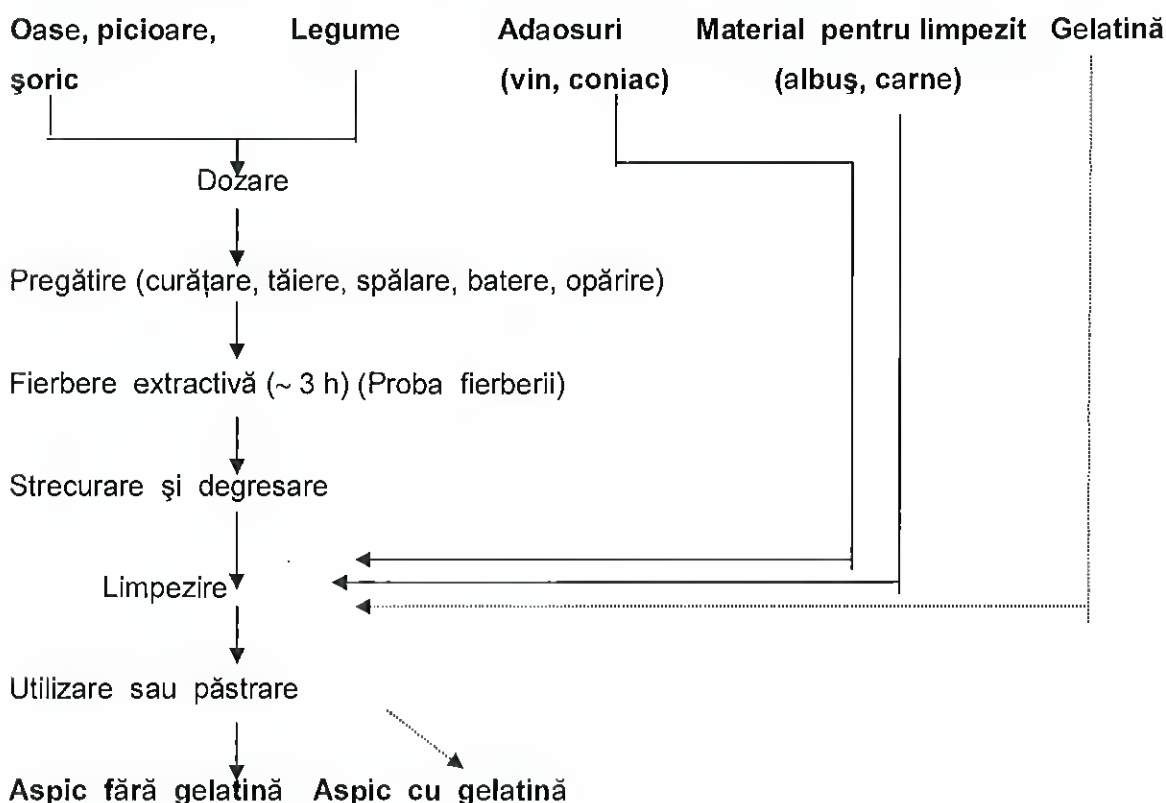
Utilizările aspicului au drept scop :

- protejarea produselor de contactul cu aerul, care le-ar degrada, operația numindu-se *napare*
- îmbunătățirea proprietăților organoleptice, aspectului și consistenței preparatelor culinare ;
- îmbunătățirea valorii nutritive a preparatelor culinare.

Principalele tipuri de aspic sunt :

- fără gelatină ;
- cu adaos de gelatină ;
- cu oase de pasăre ;
- cu oase de vânat ;
- cu oase de pește ;
- colorat.

Schema tehnologică generală de obținere a aspicului este următoarea :



Materii prime necesare

Pentru preparare se folosesc materii de origine animala (oase de pasare, de vanat, de peste, picioare si soric de porc, carne de vita ,oua) si de origine vegetala (telina, ceapa, pastarnac, tarhon, dafin, piper).

Echipament tehnologic

Ustensilele si utilajele folosite la obtinerea aspicurilor sunt urmatoarele : oale, cutite, vase de diferite capacitati, masina de tocat cu sita mare, blat de lemn, tel, strecuratoare, masina de gatit.

Tehnologia de obtinere

Operatiile pregaritoare :pregatirea oaselor, picioarelor, soricului, apoi pregatirea legumelor, urmeaza pregatirea materialului de limpezit si pregatirea adaosurilor. Picioarele de porc si soricul se trec prin flacara, se curata, se spala, se oparesc, si se spala din nou in apa rece .Oasele se spala, se curata, se spala, un sfert din cantitatea de legume se taie felii, iar restul se cresteaza .Ouale se spala, se dezinfecteaza, se trec prin jet de apa rece si se se separa albusurile de galbenusuri. Carnea se spala, se zvanta, se trece prin masina cu sita mare, dupa care se amestaca cu albusurile de ou, legumele taiate felii, otet, boabe de piper, foi de dafin, tarhon, putina apa rece .Compozitia se bate cu telul pana cand albusul incepe sa se spumeze.

Tehnica prepararii –incepe cu operatia de fierbere .Picioarele de porc si soricul se pun in apa rece cu sare, la primele clocote se indeparteaza spuma .Se adauga legumele crestate si se continua fierberea lenta, cu vasul descoperit, aproximativ 3 ore .Spre sfarsitul fierberii se ia o proba intr-o farfurioara, care se lasa rece .Daca gelifica suficient, fierberea este terminata .In cazul in care consistenta se mentine lichida se continua fierberea .

Strecurarea si degresarea :- dupa fierbere, supa se strecoara prin etamina umeda bine stoarsa, se degreseaza si se tempereaza.

Limpezirea – se adauga treptat toata cantitatea de supa calduta, se aseaza din nou pe plita la foc moderat .Se amesteca usor pentru a nu se prinde de vas, pana incepe sa fiarba .se retage vasul, se lasa in repaus pana cand carnea se ridica la suprafata . Se continua fierberea 30-40 de minute, fara sa se amestece .Se strecoara si se pastreaza la rece , se utilizeaza ca element de décor pentru napat.

Tehnologii specifice de obtinere

Aspicul cu gelatina se obtine la fel, cu deosebirea ca se folosesc oase fara valoare si gelatina .Dupa fierbere si strecurare, in aspicul caldut se adauga gelatina inmuata in apa rece amestecand continuu. Se realizeaza limpezirea ca si pentru aspicul fara gelatina .

La prepararea aspicului trebuie să se țină cont de următoarele :

- să se folosească materii prime de bună calitate și foarte proaspete ;
- fierberea să se facă la foc lent și timp îndelungat ;
- să se efectueze corespunzător proba fierberii, strecurarea, degresarea și limpezirea aspicului ;
- vinul să se adauge în aspicul aproape rece pentru a păstra aroma specifică.

Indicii de calitate ai aspicului sunt :

- să fie transparent, fără particule în suspensie ;
- să solidifice la rece prin tăiere ;
- să-și mențină forma ;
- să aibă aspect lucios ;
- pe secțiune să nu prezinte goluri de aer ;
- gustul și aroma să fie plăcute, specifice componentelor utilizate.

Defectele aspicului sunt :

- *aspect tulbure și prezența particulelor de grăsime la suprafață datorită* : unei spumări necorespunzătoare, fierbere în clocote mari (turbulentă), degresare necorespunzătoare ;
- *consistență insuficient de fermă, prin tăiere se fărâmițează* – cauze : fierbere insuficientă, nu s-a luat corect proba, substanța gelatinoasă este insuficientă ;
- *gust și aromă denaturate* – cauze : utilizarea unor materii prime și auxiliare în cantități mari, adăugarea vinului și coniacului în timpul fierberii.

5.4. Sosuri

Sosurile sunt semipreparate de consistență lichidă sau vâscoasă, utilizate în pregătirea altor preparate culinare. Ele contribuie la :

- creșterea apetitului și ușurarea digestiei prin stimularea secreției gastrice datorită compoziției ;
- îmbunătățirea proprietăților organoleptice ale preparatelor pe care le însoțesc ;
- au rol de legătură între componentele preparatului ;
- micșorează timpul de pregătire a preparatelor culinare ;
- diversificarea sortimentală a preparatelor.

Clasificarea sosurilor se face astfel :

a)după procesul tehnologic și temperatura de servire :

- sosuri reci :
 - instabile – de oțet, de lămâie (à la grec) ;
 - stabile – de unt, maioneză și derivatele sale (tartar, ravigot, remulad, Andalouse, Chantilly), de usturoi, de hrean ;
- sosuri calde : olandez și derivatele sale, bernez și derivatele sale, Meunière, alb de lapte cu derivatele, suprem, tomat și derivate, brun (spaniol) și derivatele sale.

b)după culoare : sosuri albe și sosuri colorate ;

c)după consistență :

- sosuri emulsionate :
 - reci (instabile, stabile) ;
 - calde ;
- sosuri vâscoase :
 - albe
 - colorate.

Pentru a forma și diversifica gustul unor anumite preparate și a scurta timpul de lucru, tehnica culinară a stabilit o serie de sosuri mai importante din care se pot prepara multe alte sosuri. Aceste sosuri folosite la diversificare se numesc *sosuri de bază*. O clasificare sumară a diversificării sosurilor este următoarea (tabelul 2) :

Clasificarea tipurilor de sosuri

Sosuri de bază	Sosuri derivate
Alb (Béchamel)	Mornay, suprem, boemian, soublise
Alb – velouté	Chivry, Colbert
Brun (spaniol)	Brigade, de vin, demiglacé, Madera, picant
Olandez	Mikado, Chantilly I
Berneș	Chorou, Foyot
Tomat	Portughez, Provençal
De maioneză	Abdalouse, ravigot, remulad, tartar, Chantilly II, Ghibriche

Sosurile se obțin de regulă din grăsime și diverse adaosuri, cum ar fi : legume, sos tomat, smântână, iaurt, gălbenușuri de ouă, muștar și diferite condimente.

5.4.1. Sosuri reci

Sosurile reci nu au tratament termic și se pregătesc în momentul utilizării păstrându-și valoarea nutritivă.

Materiile prime folosite la obținerea sosurilor reci sunt : ouă, smântână, grăsimi vegetale, verdețuri condimentare, condimente, legume, lămâi, sare de lămâie.

Prelucrarea primară a materiilor se face cu puțin timp înainte de utilizare, deoarece în contact cu apa sau aerul se pierd anumiți factori nutritivi. Operațiile care se efectuează sunt :

- dozarea materiilor prime și auxiliare ;
- verificarea calității și a prospețimii ;
- îndepărtarea părților necomestibile ;
- spălarea și divizarea.

Tehnologia de obținere a sosurilor emulsionate instabile constă, în afară de prelucrarea primară a materiilor prime folosite, în a amesteca componentele pentru omogenizare.

Sosurile emulsionate instabile (sos de oțet, de lămâie) se prezintă în sosieră însoțind anumite salate preparate din pește, subproduse, legume preparate à la grec.

Sosurile reci vâscoase (sos de usturoi mujdei, sos de hrean, sosul de maioneză și derivatele sale) se obțin prin înglobare și omogenizare a componentei lichide (supă, apă, ulei) cu componentele de bază (usturoi, hrean, gălbenuș de ou), având aspectul unei emulsii consistente.

În cazul maionezei, amestecarea continuă a gălbenușului cu uleiul formează o dispersie fină a particulelor de grăsime în masa fluidificată a gălbenușului. Prezența lecitinei din gălbenuș, ca agent de stabilizare, menține stabilitatea sosului de maioneză. În cazul tăierii maionezei, aceasta se poate redresa prin încorporarea unui gălbenuș crud, sau o lingură de muștar, sau câteva picături de oțet, zeamă de lămâie sau apă rece.

Sosuri reci derivate din maioneză

1. *Sosul ravigot* – se compune din maioneza în care se incorporează castraveti murati taiati cubulete, patrunjel verde tocat, ceapa taiata marunt, tarhon verde si se adauga apa minerala sau sifon, amestecandu-se pentru omogenizare .

2. *Sosul remulad* – în sosul maioneza se încorporează castraveti murati taiati cubulete, patrunjel verde tocat, tarhonul verde tocat, mustar, otet si piper macinat .

3. *Sosul tartar*- în sosul de maioneza se adauga patrunjel verde tocat marunt, piper macinat, sare si ceapa verde tocata marunt .

4. *Sosul Andalouse*- sosului de maioneza i se încorporează piure de tomate si se amesteca pentru a obtine o compozitie omogena ,

5. *Sosul Chantily*- în sosul de ardei gras taiat julien, putin suc de lamaie, sare, piper, mustar, iar în momentul utilizarii se amesteca lejer cu frisca .

Indicii de calitate ai sosurilor reci sunt :

- să aibă consistența corespunzătoare tipului de sos ;
- să aibă gust și aromă specifică sosului ;
- să fie proaspăt preparate ;
- să nu se ridice grăsimea la suprafață.

Defectele ce pot apare la sosurile reci emulsionate sunt :

- de consistență : aglomerări în componentă sau consistență prea lejeră, neomogenă ;
- de culoare : pot avea culoare cenușie (ustensilele folosite sunt necorespunzătoare) sau particule de culoare închisă (s-a folosit piper negru sau sare cu impurități).

Aceste defecte nu au posibilitate de remediere.

5.4.2. Sosuri calde

Această grupă de semipreparate se obțin sub acțiunea tratamentului termic (înăbușire sau fierbere) din materii prime cum ar fi : grăsimi, legume, supă de oase, făină, lapte, smântână, condimente, sare. Se folosesc în principal ca "liant" la o serie de preparate culinare.

Au rolul de a influența gustul și aspectul produsului finit, contribuind totodată la creșterea valorii nutritive a produsului.

În funcție de materiile prime folosite și de modul de obținere, sosurile calde pot fi clasificate în :

- sosuri emulsionate : olandez, bearnez, Méuniere ;
- sosuri vâscoase :
 - sosuri albe : chaud-froid, de lapte, sos suprem, smântână, Mornay ;
 - sosuri colorate : tomat, vânătorească, brun și derivatele (Madera, de vin, picant, demiglacé) ;

O importanță deosebită în obținerea unor sosuri de calitate o au elementele din care se realizează sau "fondurile".

Tehnologia obținerii sosurilor calde emulsionate cuprinde, în mare, următoarele operații :

- dozarea – cântărirea materiilor prime conform rețetelor ;
- încălzirea untului și eliminarea apei rezultate, topire ;
- spălarea lămâii și extragerea sucului ;
- spălarea, dezinfectarea și clătirea ouălor, urmate de separarea albușului de gălbenuș ;
- curățare, spălare, mărunțirea verdețurilor.

În gălbenușurile bătute cu sare pe baia de apă, la foc moderat, se adaugă treptat untul topit și celelalte componente de aseasonare și de gust.

Modul de prezentare, servire și utilizare a unor sosuri mai reprezentative sunt :

- sosul olandez :
 - se prezintă în sosiere imediat după preparare; se servește cald ;
 - se utilizează la preparate din pește și legume ;
- sosul bearnez :
 - se prezintă în sosieră și se servește cald ;
 - însoțește preparatele din carne de vită la grătar ;
- sosul Méuniere :
 - se prezintă în sosieră sau împreună cu preparatul cu care urmează să fie consumat : preparate din pește și batracieni.

Sosurile vâscoase se pregătesc prin tratament termic, prin fierbere sau prin înăbușire urmată de fierbere.

Au în componența lor făina, ca material de legătură, adăugată unui lichid ce poate fi apă sau supă, lapte sau smântână.

La prepararea sosurilor vâscoase se mai folosesc :

- grăsimi – ulei, unt, margarină ;
- legume – rădăcinoase, în principal ;
- oase – pentru obținerea fondului (brun sau supă) ;
- condimente.

Consistența sosurilor vâscoase se formează prin transformarea amidonului din făină în gel. Se prepară și se consumă imediat după pregătirea lor, unele dintre ele putând fi păstrate la -2...+2°C, timp de 72 ore.

Sosurile albe sunt realizate pe bază de lapte, unt, făină sau amidon pentru obținerea consistenței, iar în funcție de specific au ca adaos smântână, gălbenușuri de ou, esență de ciuperci, condimente ș.a.

Materiile prime folosite sunt cele care le dau denumirea de sosuri albe.

1. *Sos alb de lapte* – o parte din cantitatea de unt se topește și apoi se adaugă făina cernută în prealabil și amestecată cu lapte rece . Sub amestecare continuă se stabilește consistența cu restul de lapte fierbinte, se sarează și se lasă să fiarbă .

2. *Sos alb cu supă (chaud- froid)* – făina se cerne și se amestecă cu supă rece de pasare . Gelatina se înmoaie în apă rece și se topește la foc mic . În untul topit se adaugă făina amestecându-se continuu. Se potrivește consistența cu supă caldă apoi se adaugă proaspătă și sare și se fierbe la foc moderat se încorporează gelatina, se omogenizează apoi se strecoară .

3. *Sos Mornay* – derivat din *sosul alb de lapte* – cascavalul se curăță de coajă, se rade, galbenusurile se amestecă cu smântână . Peste galbenusuri și smântână se adaugă *sosul alb*, se fierbe la foc moderat 5 minute, amestecând continuu. Se retrage de pe foc, se adaugă sarea și jumătate din cascaval ras, se omogenizează. Restul de cascaval și untul se adaugă la suprafața produsului ce urmează a fi gratinat .

Modul de **utilizare** a unor sosuri calde vâscoase este următorul :

- *sosul alb (chaud-froid)* – pentru naparea unor preparate reci din carne de pasăre, subproduse, pește ;
- *sos alb de lapte* – în stare caldă, la preparate din legume, carne de pasăre sau la pregătirea altor sosuri ;
- *sos suprem* – la preparate calde din pasăre și pește ;

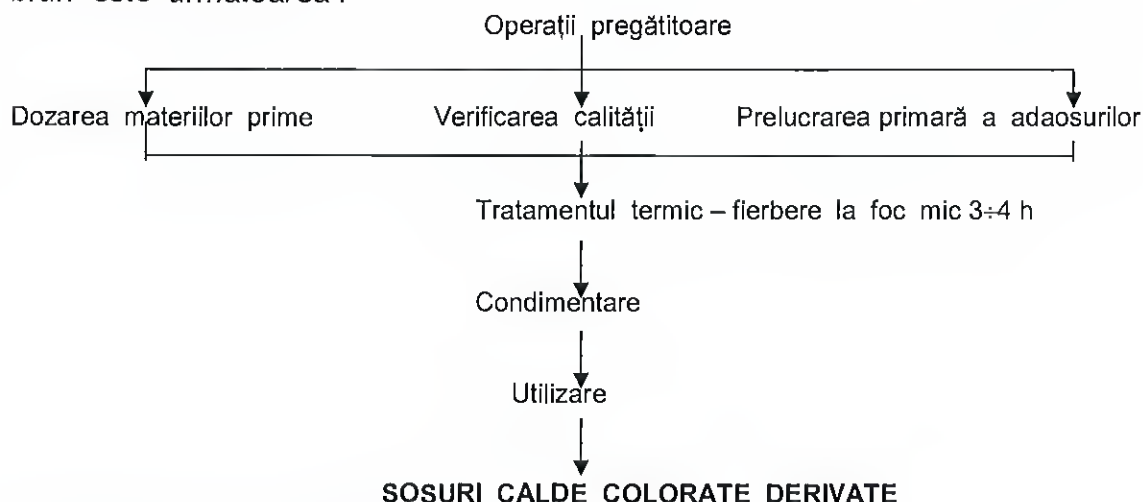
- sos de smântână – la preparate din legume și preparate din carne (tocături) ;
- sos *Mornay* (pentru rumenit) – la preparate din legume, paste făinoase, ouă ce urmează a fi gratinate.

Sosurile colorate sunt sosuri calde vâscoase ce cuprind sosul tomat și sosul brun cu derivatele lor, însoțind preparatele culinare pe bază de carne. Diferențele în prepararea celor două tipuri de sosuri constau în :

- la *sosul tomat* : se folosește ca fond supa de oase strecurată, iar după amestecarea materiilor prime tratamentul termic durează 30 minute ;
- la *sosul brun* : fondul utilizat este fondul brun, făina se dextrinizează, iar după adaosul celorlalte componente fierberea durează 3 ÷ 4 ore.

Derivatele acestor sosuri au culoarea dată de sosul de bază folosit la prepararea lor. Fiind sosuri derivate, în compoziția lor se mai adaugă esență de rom, ciuperci, unt, condimente diferite și suc de friptură, care diversifică sortimentul și îmbunătățesc caracteristicile nutritive și organoleptice.

O schemă generală a procesului tehnologic de obținere a derivatelor sosului brun este următoarea :



Sosuri calde vascoase colorate

1. *Sos tomat* – oasele spalate și tăiate în bucăți se fierb în apa rece cu sare rezultând supa de oase, care se strecoară și se menține la cald. Legumele spalate, curățate, tăiate felii) se înăbușă în ulei și apă până se înmoaie, se adaugă făina cernută, supa și zahărul, apoi pasta de tomate diluată cu apă rece și condimentele. Se lasă să fiarbă 30 de minute, se strecoară, se pasează legumele și se utilizează la chiftelute, limba, musaca, spaghetti, sau prepararea derivatelor.

2. *Sos brun* – oasele se usucă în cuptor. Fără grăsime până se colorează, iar făina se dextrinizează (se rumenește) într-un vas fără grăsime. Legumele se înăbușă în ulei și apă până se înmoaie, se adaugă făina dextrinizată, oasele rumenite, pasta de tomate, condimentele și apa. Se strecoară și se pasează legumele și se utilizează la carne de vită, porc, și pește, precum și la derivate.

Derivate ale sosurilor calde colorate.

1. *Sos Madera* :- se amestecă sosul brun cu esența de oase, cu vin roșu, piper și unt și se fierb 5 minute. Untul și coniacul se adaugă treptat și se amestecă pentru omogenizare. Se utilizează pentru alte sosuri.

2. *Sos de vin* – se fierbe sosul brun, adăugând în timpul fierberii jumătate de friptură și vinul.

3. *Sos demiglace* :- se amesteca sosul brun cu esenta de oase, vin, alb, piper si unt .Se fierb 5 minute, se amesteca pentru omogenizare .

4 *Sos picant* :- se fierb in apa ceapa, mustarul si piperul 15 minute .Se adauga castravetii se repune la foc 5 – 10 minute, adaugand spre sfarsit vin, unt si sare .Se utilizeaza la preparate din carne, tocaturi, fripturi ,

Analiza calitativa

Sosurile trebuie sa prezinte conditiile de calitate admisibile in STAS: consistenta vascoasa, lejera, fara aglomerari sau exces de grasime, culoare specifica sortimentului, alba sau rosu- brun, gust, si miros placute, potrivit condimentate, specifice adaosurilor

Exemple de **utilizări** ale sosurilor calde în compoziția meniurilor sunt :

- *sosul tomat* – este folosit la chifteluțe, limbă, musaca, spaghetti sau la prepararea derivatelor
- *sosul vânătoresc* – la fripturi înăbușite ;
- *sosul brun* – se servește la preparate din carne de vită, porc și pește, precum și la derivate ;
- *sosul picant* – la preparate din carne sub formă de : escalop, medalion, fripturi la tavă, tocături și la preparate din subproduse ;
- *sosul Madera și demiglace* – intră în componența altor sosuri ;
- *sosul Charcutière* - derivat al sosului demiglace – utilizat la servirea unor fripturi din carne de porc, la grătar sau la frigare ;
- *sosul de ciuperci* – derivat din sosul Madera, cu adaos de ciuperci, se utilizează la escalopuri, turnedouri, preparate din ouă.

Defectele sosurilor, cauzele și posibilitățile de remediere a defectelor

Grupa de sosuri	Defecte	Cauze	Remedieri
Sosuri emulsionate reci	De consistență : aglomerări în componență sau consistență prea lejeră	-aglomerările apar când gălbenușurile fierte nu au fost trecute prin sită -consistența lejeră se datorează folosirii excesive a uleiului sau adaosurilor lichide -lipsa de omogenitate se datorează unei amestecări necorespunzătoare	Nu se remediază Nu se remediază Se continuă amestecarea
	De culoare : a) culoare cenușie b) particule de culoare închisă	-când se folosesc ustensile necorespunzătoare -folosirea piperului negru sau a sării de calitate necorespunzătoare	Nu se remediază Nu se remediază
Sosuri emulsionate	Aspect de tăiat, disociat	-gălbenușurile au fost insuficient fierte sau s-a depășit temperatura de 62 ÷ 65°C	Se încorporează puțin câte puțin sosul tăiat într-o lingură de apă

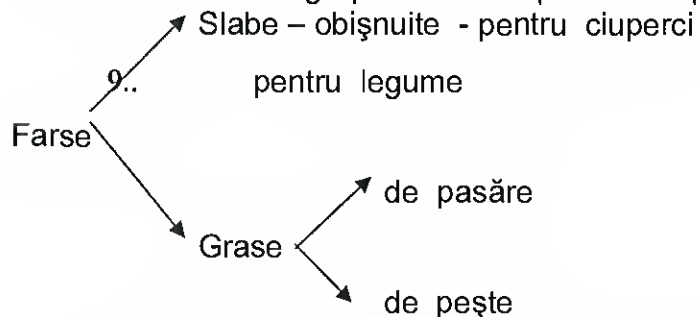
			caldă, când sosul este rece și respectiv în apă rece, dacă sosul este cald
calde	Gust de fermentat	-s-a încorporat prea repede untul -sosul s-a condimentat cu suc de lămâie și a fost ținut la cald timp îndelungat	Nu se remediază
Sosuri fluide	De consistență: fluidă (apoasă), groasă (densă)	-fierbere insuficientă -folosirea unei cantități mari de făină și fierbere îndelungată	Se continuă fierberea
	Aglomerări, structură neomogenă, cantitate mare de grăsime	-nerespectarea procesului tehnologic	Se strecoară
	De gust și aromă nespecifice adaosurilor	-dozarea necorespunzătoare	Se adaugă sos sau supă necondimentată

Pentru înlocuirea substanțelor pierdute se azonează sosurile cu verdețuri tocate, suc de lămâie, smântână, unt ș.a.

5.5. Farse (umpluturi)

Farsele (umpluturi) sunt semipreparate compuse din elemente tocate. Prezintă o consistență păstoasă și pot fi crude sau fierte. Ele au întrebuințări diferite, în funcție de compoziția lor. Serves la umplerea legumelor ca : vinete, ciuperci, dovlecei, ceapă, ș.a.; la umplerea crutoanelor pentru prezentarea pieselor din vânat (cu pene); la umplerea păsărilor.

Farsele sunt grupate în funcție de conținut astfel :



Farsele au consistență de pastă omogenă, gust și miros specific componentelor. Condimentarea să fie corespunzătoare fără a fi excesivă.

Sortimentele mai cunoscute de farse sunt : farse pentru ciuperci, pentru legume (farse slabe); farse de pasăre – mousseline, farse de pește (farse grase).

Materii prime: - la umpluturi se utilizeaza materii prime vegetale (ceapa, ciuperci, piper, patrunjel, marar, usturoi) si materii prime de origine animala (carne, oua, smantana, branza) .

Echipament tehnologic :

Ustensilele necesare sunt: vase diferite, blat de lemn, cutite, linguri, tigai, farfurii, castroane, sita simpla, spatula de lemn, masina de gatit, robot de bucatarie .

Tehnologia de obtinere

Materiile prime folosite se spala, se curata, se indeparteaza partile necomestibile .Se taie si se toaca ceapa, ciupercile, usturoiul; carnea se deoseaza si se toaca ; branza se omogenizeaza .Ingredientele se amesteca conform retetelor, pana la obtinerea unei compozitii omogene

Tehnologii specifice diferitelor sortimente.

1.*Pasta de branza* – se obtine din branza telemea, branza proaspata de vaci, la care se adauga marar tocat.Se utilizeaza la rosii umplute cu branza .

2.*Umplutura de branza dulce* – se amesteca branza telemea branza proaspata de vaci, apoi se incorporeaza oua, gris sau faina .Se utilizeaza ca umplutura pentru gustari calde pe baza de foietaj si pe baza de tarte

3.*Umplutura de carne* – carnea de vita si de porc se trec prin masina de tocat cu sita mare .Ceapa taiata felii se inabusa in ulei si apa, se adauga carnea si se continua inabusirea amestecand continuu.Se tempereaza compozitia, se scurge de lichidul format si se trece din ou prin masina de tocat cu sita fina .Se adauga piper,sare, ou, si se omogenizandu-se.

4.*Umplutura de varza* – ceapa taiata marunt se inabusa in grasime si apa,se adauga varza dulce sau murata, taiata felideluta; cand s-a inmuiat se adauga sare, piper si pasta de tomate, se continua inabusirea 10-15 minute .Se foloseste la gustari calde .

5.*Umplutura de spanac* – spanacul oparit si taiat marunt se amesteca cu branza telemea rasa si cu ou,pana se obtine o compozitie omogena .Se utilizeaza la gustari calde pe baza de foietaj si pe baza de clatite .

5.6. Panadele

Prin panade se înțelege adaosul de bază folosit la unele umpluturi. Panadele sunt de mai multe feluri, în funcție de umplutura la care se utilizează. În general, proporția de panadă nu trebuie să depășească jumătate din greutatea elementului de bază (farsa).

Dacă panada cuprinde în componență ouă și unt se va ține seama să se regleze cantitățile generale ale farsei pentru care se prepară. Panadele trebuie să se întrebuinteze numai după ce s-au răcit complet.

Panadele prezintă volum mărit comparativ cu volumul inițial, gustul și mirosul specifice alimentelor de bază.

Tehnologii specifice diferitelor sortimente

1. *Panada cu franzela* – se pune laptele la fiert cu sare într- un vas corespunzator, se taie franzela felii.In laptele clocotit se introduce miezul de franzela, se retage pe marginea plitei si se lasa cateva minute sa se imbibe bine .Se repune vasul la foc si se amesteca bine pana se omogenizeaza si se desprinde de pe lingura .Se rastoarna într-un castron si se lasa sa se raceasca .Se intebuinteaza la umplutura de peste.
2. *Panada cu orez* – materiile prime sunt orezul, o franzela si unt.Se spala orezul si se scurge apa .Se pune orezul într-un vas,se adauga painea, untul si se lasa pe foc pana incepe sa fiarba.Se introduce apoi la cuptor timp de 40

minute pana cand bobul de orez este fiert. Se utilizeaza la umpluturi diverse (pentru ardei, dovlecei, sarmale).

5.7. Semipreparate diverse

La pregătirea unor preparate culinare sunt necesare anumite semipreparate considerate auxiliare sau diverse.

Din această categorie fac parte : baițul, borșul, tăiței de casă, tarteles pentru umplut, foitajul crud, paste diferite pentru sandvișuri – de legume sau ouă umplute, foile de clătite, soluția de decongelare a peștelui.

Borșul din țărâte de grâu. Este un preparat care se obține din țărâte de grâu, mălai de porumb și apă fierbinte și se folosește la acritul borșurilor.

Mai întâi se pregătește drojdia denumită și "huște", se amestecă într-un vas 300 g țărâte de grâu cu 100 g mălai de porumb, se adaugă cca 400 ml apă fierbinte, se amestecă până se formează o pastă. Se lasă la dospit, cca 12 ore, pe marginea plitei de la mașina de gătit. Când drojdiile s-au înmulțit, "huștele" se pun într-un borcan din sticlă sau într-o oală de pământ, se mai adaugă țărâte de grâu și mălai până se umple pe jumătate vasul, apoi, se umple borcanul cu apă fiartă și se lasă să se acrească. Dacă dorim ca borșul să se acrească într-un timp mai scurt, se poate adăuga și o bucată de pâine. Se amestecă la intervale de o oră. Acritul borșului durează 10-12 ore. Când borșul este acrit, se strecoară printr-un tifon, se fierbe separat, după care se adaugă la preparatele lichide.

Huștele rămase în vasul în care a fost preparat borșul, se folosesc în continuare la obținerea altui borș, se aruncă o parte din aceste huște, se completează cu țărâte și mălai și se umple cu apă fiartă

6. TEHNOLOGIA PREPARATELOR SERVITE LA MICUL DEJUN

Micul dejun este prima masă a zilei, trebuind să asigure organismului 20 – 25% din necesarul caloric pentru 24 ore.

În componența meniurilor pentru micul dejun sunt cuprinse băuturi calde, nealcoolice (ceai, cafea, cacao), sucuri din legume sau sucuri din fructe, unt, gem, dulceață, miere, produse din carne, produse lactate, legume, preparate din ouă, brânzeturi și preparate din brânzeturi, produse de panificație, produse de patiserie. Combinarea alimentelor de origine animală cu cele de origine vegetală, în meniul pentru micul dejun, realizează un echilibru între factorii nutritivi.

În meniurile destinate pentru micul dejun, preparatele din ouă și preparatele din brânzeturi (cașcaval) sunt cel mai des întâlnite. Aceste preparate se mai numesc și minuturi datorită timpului scurt necesar pentru pregătire, 10 – 20 minute. Minuturile trebuie să aibă aspect plăcut, atrăgător și apetisant.

Digestibilitatea acestor preparate este influențată în mare parte și de tratamentul termic aplicat la pregătire. Preparatele obținute prin fierbere sunt ușor digerabile, cele prăjite sunt mai greu digestibile.

Materiile prime și auxiliare folosite la pregătirea acestor preparate trebuie să fie proaspete și de cea mai bună calitate, corespunzător standardelor în vigoare.

Preparatele culinare care se servesc la micul dejun se clasifică în funcție de materia primă folosită și de tratamentul termic aplicat astfel :

Preparate pentru micul dejun :

- *din ouă :*
 - prin *fierbere* : ouă fierte în coajă (moi, cleioase, tari) ; ouă fierte fără coajă (ochiuri românești) ;
 - prin *prăjire* : ochiuri la capac; omlete (cu verdețuri, cu roșii, șuncă etc.); jumări (scrob) (simple, cu costiță afumată, cu roșii) ;
- *din cașcaval* : cașcaval la capac, cașcaval pane.

6.1. TEHNOLOGIA PREPARATELOR DIN OUĂ

Procesul tehnologic al minuterilor din ouă cuprinde operații de prelucrare preliminară a componentelor, aplicarea tratamentelor termice specifice preparatelor (fierbere, prăjire) și montarea pentru prezentare.

Prelucrarea primară constă în spălare, dezinfectare și din nou spălare în jet de apă rece. Ouăle se sparg fiecare în parte pe o farfurie și apoi se trec în vasul comun pentru a evita amestecarea ouălor proaspete cu ouă care ar putea fi alterate.

Componentele de adaos pentru omlete și jumări se pregătesc preliminar, în funcție de caracteristicile fiecărei materii prime, astfel :

- verdeața, curățită și spălată, se taie mărunț ;
- roșiile opărite și decojite se taie felii, se scot semințele și se scurg de suc ;
- șunca presată se taie cuburi sau julien ;
- brânza se rade.

Prelucrarea termică se face în funcție de tipul de preparat culinar, astfel :

- **ouă fierte în coajă** : pentru ouă moi fierberea durează 3 minute; ouă cleioase – 5-6 minute; ouă tari – 8-10 minute ;
- **ochiuri românești** – oțetul și sarea se introduc în apa de fierbere cu rolul de a grăbi coagularea proteinelor din albuș, evitându-se astfel împrăștierea acestuia în apă. În același scop, în momentul introducerii oului în apa clocotită (prin alunecare) vasul se retrage pe marginea plitei, albușul se strânge spre gălbenuș cu ajutorul unei spumiere, iar fierberea se face în clocote mici. Se servesc cu unt și mămăliguță ;
- **ochiuri la capac**. Ouăle sparte pe farfurie se trec, prin alunecare, în capacul cu grăsime încălzită, se introduc la cuptor sau se lasă pe plită acoperite, până când albușul coagulează complet iar gălbenușul, parțial (consistență semivâscoasă) ;
- **omlete**. Prelucrarea termică a componentelor de adaos se face prin înăbușire în grăsime și apă sau prin sotare (rumenire ușoară), excepție făcând brânzeturile și verdeața care se amestecă direct cu ouăle bătute și se prelucrează termic odată cu acestea. Omletele se pot pregăti în două variante tehnologice :

- componentele de adaos se prelucrează termic, peste acestea se toarnă ouăle bătute cu sare, se amestecă puțin, se rumenește omleta pe ambele părți, se rulează. După această variantă se pot pregăti omletele cu verdeață, cu șuncă, cu roșii, cu brânzeturi ș.a. ;

- din ouăle bătute cu sare se pregătește omleta simplă, prin turnare în vasul cu grăsime încălzită, se rumenește pe ambele părți, se montează pe farfurie, se

așează deasupra componentele de adaos prelucrate termic separat, după care se poate rula sau se prezintă ca atare. După această variantă se pregătesc omletele cu ficăței de pasăre, cu legume etc.;

- **jumările** se pegătesc prin amestecarea în tigaie sau capac a componentelor de adaos, prelucrate termic, cu ouăle bătute cu sare, până la consistență cremoasă.

Montarea pentru prezentare a minaturilor se face pe farfurii sau pe platouri calde, estetic aranjate și decorate. Se servesc fierbinți, imedia după preparare.

Condițiile de calitate :

- gramaj la porție corespunzător ;
- aspect plăcut, atrăgător; pentru preparatele cu adaosuri acestea trebuie să fie uniform răspândite în masa preparatului, forma bine definită ;
- culoare specifică pigmentilor coloranți din ou și a componentelor de adaos, folosite ca adaosuri ;
- miros plăcut, specific componentelor ;
- gust plăcut, specific oului și componentelor de adaos potrivit condimentate ;
- consistența specifică produsului, astfel :
- pentru ouăle fierte și cele la capac, albușul trebuie să fie complet coagulat, iar gălbenușul, în funcție de preparat, de la fluid până la complet coagulat ;
- pentru omlete – la exterior complet coagulată iar în interior cremoasă ;
- pentru jumări – cremoasă.

Defectele, cauzele și posibilitățile de remediere ale preparatelor din ouă sunt :

- calitate necorespunzătoare a materiilor prime și a materiilor prime și auxiliare folosite ;
- dozarea necorespunzătoare a componentelor față de prevederile rețetelor ;
- nerespectarea tehnologiei specifice fiecărui preparat.

Defectele acestor preparate nu se pot remedia, ceea ce implică o atenție deosebită în respectarea tehnologiei specifice.

Defectele și cauzele ce le generează pentru preparatele din ouă servite la micul dejun

Denumirea preparatului	Defecte	Cauze
Ouă fierte	▣ Gălbenuș de culoare verde închis spre margine	-depășirea timpului de fierbere ;
Ochiuri românești	▣ Aspect necorespunzător (cu zdrențe, gălbenușul descoperit) ▣ Gălbenuș complet coagulat	-nu s-a retras vasul pe marginea plitei; -ouăle nu s-au introdus în apă prin alunecare; -fierberea s-a făcut în clocote mari; -nu s-au adăugat sare și oțet; -albușul nu s-a strâns spre gălbenuș cu spumiera; -nu s-a fasonat după preparare; -depășirea timpului de fierbere; -ținerea ouălor mai mult timp în apă fierbinte.
Omlete	▣ Culoare necorespunzătoare (insuficient rumenite sau prea rumenite)	-temperatura în timpul prăjirii a fost prea mare sau prea mică; -timpul tratamentului termic a fost scurt sau depășit;

	▣ Insuficient pătrunse	-prăjirea la temperatură prea mare, la suprafață se rumenesc, dar în interior nu pătrund.
Jumări	▣ Nu-și păstrează forma dată prin rulare ▣ Complet coagulate ▣ Prea grase	-rularea nu s-a făcut imediat după prăjire; -nu s-au amestecat la timp; -prăjirea la temperatură prea mare; -depășirea timpului de prăjire; -nu s-au servit imediat după preparare; -dozarea necorespunzătoare a grăsimii (prea multă).

6.2. TEHNOLOGIA PREPARATELOR DIN CAȘCAVAL

Preparatele din cașcaval servite la micul dejun sunt condiționate, în mod deosebit, de calitatea cașcavalului și a celorlalte componente din structura preparatelor. Sortimentele care se pot realiza din cașcaval sunt cașcaval la capac și cașcaval pane, operațiile pregătitoare și tehnica de preparare fiind următoarele :

- **cașcaval la capac :**

- operații pregătitoare : tăierea cașcavalului în bucăți mici ;
- tehnica de preparare : se taie untul în bucăți mici în căpăcele; se adaugă cașcavalul și se rumenește la foc mic ;
- montarea se face fie pe capac, fie pe un platou cald fiind servit în stare fierbinte ;

- **cașcaval pané :**

- operații pregătitoare : cașcavalul se taie în felii, 2 felii fiind necesare pentru o porție ; se bat ouăle;
- tehnica de preparare : bucățile de cașcaval se trec prin făină, ou și pesmet, după care se prăjesc în ulei pe ambele părți ;
- montarea se face pe platou cald și servirea în stare fierbinte.

7. TEHNOLOGIA GUSTĂRILOR

Gustările sunt preparate culinare prezentate în forme variate, cu aspect atrăgător și volum mic. Se servesc la începutul mesei sau între mesele principale, în cantități mici, având rol de a influența apetitul consumatorilor, atât prin gustul picant pe care-l au, cât și prin modul variat de prezentare. Se obțin din alimente de origine vegetală și animală : produse de panificație, legume, ouă, brânzeturi, carne și preparate din carne, organe.

Gustările sunt ușor digestibile. Digestibilitatea este favorizată de faptul că multe din componente sunt sub formă de pastă.

Substanțele extractive din unele materii prime, precum și condimentele adăugate conferă preparatelor arome specifice și gust picant, favorizând digestia.

Clasificarea gustărilor în funcție de modul de servire și procesul tehnologic aplicat la obținerea lor este următoarea :

- gustări reci :

- obișnuite : sandvișuri, legume umplute, ouă umplute ;
- speciale : tartine (cu roastbeef, cu br. Roquefort, ouă și roșii, salam de Sibiu, cu icre), cu diferite farse (ciuperci umplute, măsline umplute) ;

- gustări calde :
- obișnuite (crochete, chifteluțe) ;
- speciale (gustări din foitaj, cu ciuperci, pe bază de clătite, pe bază de tarte).

7.1. Gustări reci

Acestea se servesc de obicei la dejun, într-un sortiment foarte variat. Sunt realizate prin combinații armonioase de culori și asociere a materiilor prime cu ingrediente în mod corespunzător.

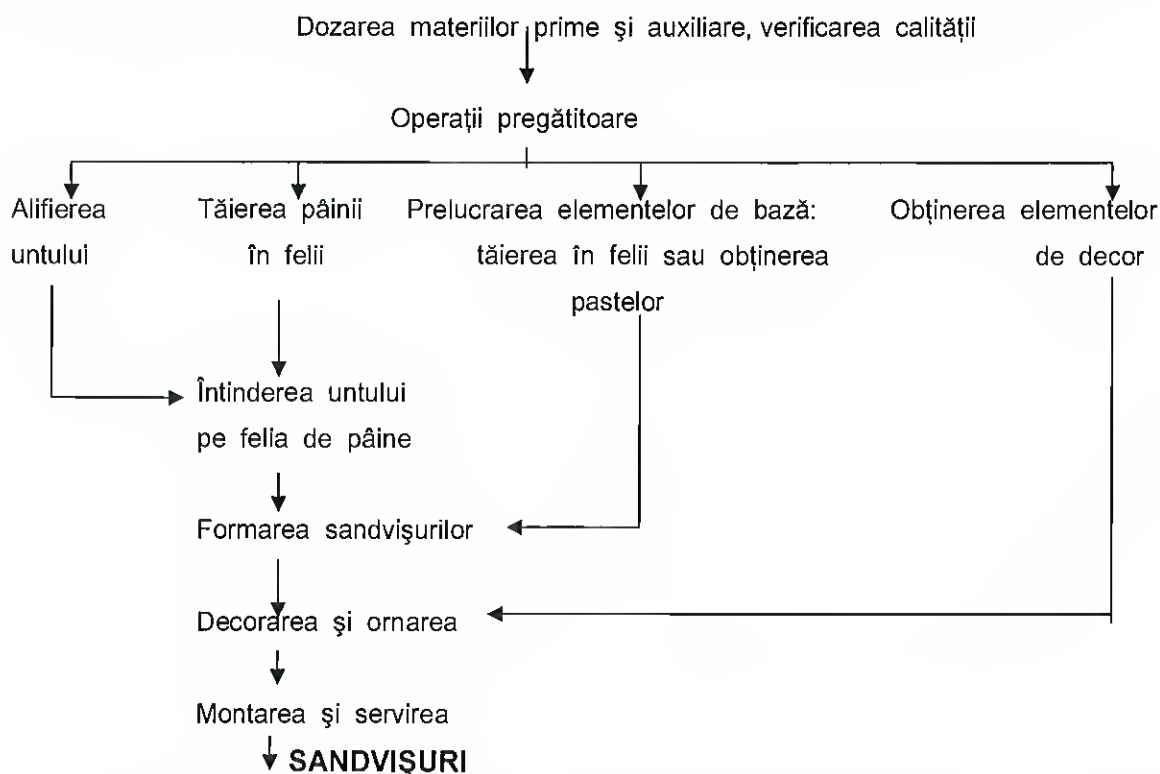
În această grupă se pot înscrie și salatele realizate din legume crude sau fierte și fructe, legume și carne, legume și ouă, toate în combinație cu maioneză, sosuri reci, smântână și diferite ingrediente.

Sandvișurile sunt foarte solicitate de consumatorii de toate vârstele. Componentele de structură sunt : unt, elementul de bază care îi conferă denumirea (cașcaval, parizer, salam, sardele, brânză telemea, șuncă presată, salam de Sibiu) și elemente de decor.

Schema tehnologică generală de preparare a diferitelor sortimente de sandvișuri este următoarea :

Dozarea materiilor prime și auxiliare se realizează pe baza rețetei specifice sortimentului prin cântărire și volumetric.

Operațiile pregătitoare cuprind : alifierea untului în vederea ușurării operației de întindere pe pâine; tăierea pâinii în felii de 1 cm grosime; tăierea în felii subțiri a elementelor de bază care vor avea aceeași mărime cu felia de pâine; pregătirea elementelor de decor prin tăierea lor în diferite forme.



Tehnica preparării cuprinde : ungerea feliilor de pâine cu unt, aplicarea componentei de bază sau turnarea pastei cu poșul cu șpritz pe pâine, decorarea și ornarea în mod variat, în funcție de fantezia lucrătorului.

Montarea se face pe platou de inox sau porțelan (cu șervețel din hârtie dantelată), asociind mai multe sortimente reci, într-o perfectă armonie de culori, obținându-se un aspect atrăgător.

Sandvișurile se pregătesc din materii prime foarte proaspete, cu puțin timp înainte de servire, pentru a-și păstra calitățile nutritive, gustative și aspectul de prezentare.

Legumele și ouăle umplute sunt gustări reci cu un proces tehnologic simplu, format din următoarele operații :

- pregătirea legumelor și ouălor pentru umplere ;
- obținerea pastelor de umplere ;
- umplerea legumelor sau ouălor.

Pastele pentru umplere sunt foarte diferite : pastă de pește, pate de ficat (pasăre, porc), pastă de brânză.

După umplere, legumele se lasă 1 – 2 ore la frigider pentru mărirea consistenței pastei. Ouăle umplute se servesc imediat după decorare și montare.

Montarea preparatelor se face pe platou, aranjate cât mai estetic, alături de alte sortimente de gustări reci.

Tehnologii specifice diferitelor sortimente

1. *Rosii umplute cu vinete tocate* – se taie capacele la roșii, se îndepartează miezul, se scurg de suc .Se pregătește salata de vinete astfel : se coc vinetele, se curate de coaja, se scurg, se toaca, se amesteca cu sare, ulei piper, și ceapa tocată marunt .Ouăle fierte tari se taie în felii și se utilizează ca décor .

2. *Ardei cu pasta de branza* – în pasta de branza se adauga maslinele taiate marunt, ardei pentru umplut se pot taia sferturi, jumătăți, sau se pot mentine întregi .

3. *Oua cu pateu de ficat* – în pateul de ficat se adauga galbenusele trecute prin razatoare fina și se omogenizează pasta. Albusurile umplute se decorează cât mai estetic.

Gustările speciale reci sunt preparate culinare caracterizate prin gusturi rafinate, dimensiuni reduse, aspect decorativ deosebit.

Tartinele – *canapele sau tosturi* (când pâinea este prăjită) – se deosebesc de sandvișuri atât prin componentele pe care le conțin, cât și prin tehnologia de preparare. Ca elemente de bază, tartinele conțin :

- pâine albă sau cruton special pregătit din pâine albă relativ proaspătă, prin tăiere cu forme metalice diferite și rumenire ;
- unt alifiat ;
- alimentul de bază care-i conferă și denumirea ;
- elemente de decor.

În cazul gustărilor speciale cu diferite farse (ex. ciuperci umplute și mășline umplute), operațiile comune sunt :

- pregătirea ciupercilor și mășlinelor pentru umplere ;
- realizarea farselor ;
- umplerea propriu-zisă ;
- ornare și montarea pe platou sau raviere.

Nerespectarea procesului tehnologic duce la obținerea unor preparate necorespunzătoare din punct de vedere calitativ. Defectele ce ar putea apărea la obținerea gustărilor reci sunt :

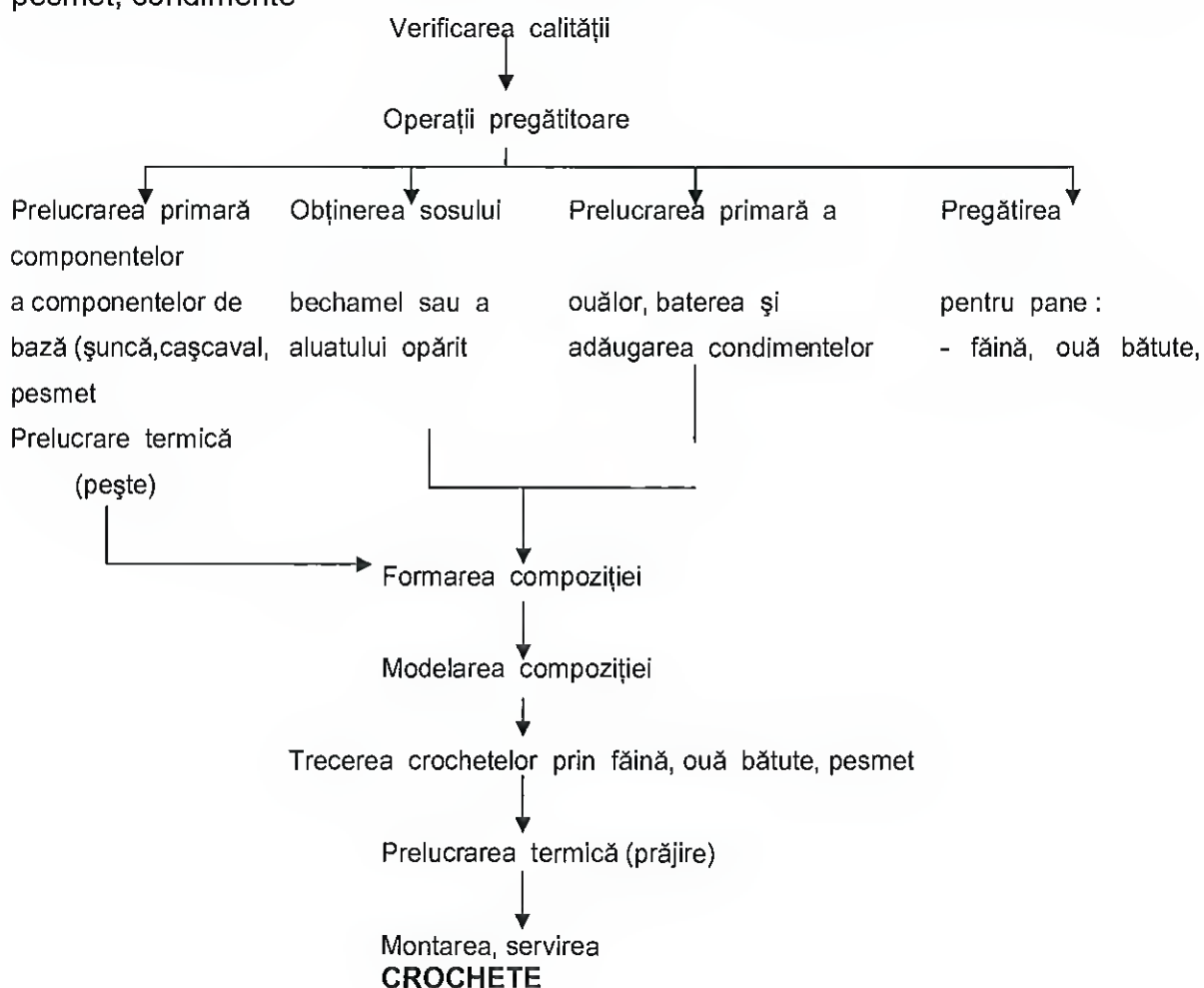
- nerespectarea gramajului ;
- grosimea inegală a bucăților de pâine sau a elementelor de bază ;
- culoare modificată și gust neplăcut ale preparatelor ;
- întărirea și desprinderea de pe pâine a elementelor de bază ;
- formarea pe suprafața unor componente a unui strat de grăsime inestetic ;
- forma inestetică a sandvișurilor cu paste ;
- legumele utilizate pentru decor au o culoare modificată ;
- forma inestetică a produselor (moi, lăsate) ;
- paste neomogene, turnate necorespunzător (cu goluri în secțiune) ;
- elemente de decorare inestetice.

7.2. Gustările calde

Se servesc de obicei la cină, în sortimente și forme variate. Mai frecvent solicitate sunt crochetele și chifteluțele.

Crochetele sunt gustări calde obținute din materii prime diferite, care dau și denumirea sortimentului (ex.: crochete de cașcaval). Schema tehnologică de obținere a crochetelor este următoarea :

Dozarea componentelor : șuncă, cașcaval, pește, margarină, ulei, lapte, făină, pesmet, condimente



Dozarea materiilor prime și auxiliare se face prin cântărire și volumetric.

Operațiile pregătitoare sunt :

- în funcție de aliment se face prelucrarea primară și chiar prelucrare termică în cazul unor alimente; trecerea componentelor prin mașina de tocat sau prin răzătoare;
- pregătirea componentelor auxiliare : cernerea făinii și a pesmetului; prelucrarea primară, spargerea și baterea ouălor necesare pentru compoziție și la pane ;
- obținerea aluatului opărit sau a sosului bechamel utilizate ca elemente de legare și mărire a consistenței compoziției.

Tehnica de preparare constă în :

- formarea compoziției prin amestecarea componentei de bază cu aluat opărit sau sos bechamel (funcție de sortiment), cu ouă și condimente ;
- modelarea compoziției omogenizate, sub formă de fitil cu diametrul de 2 cm și tăierea în batoane de $4 \div 5$ cm ;
- trecerea batoanelor prin făină, ouă bătute și pesmet ;
- prelucrarea termică prin prăjire în ulei la 180°C până la ușoara rumenire și scurgerea de ulei prin așezarea pe hârtie absorbantă.

Montarea se face pe platou sau farfurie de porțelan și se servesc calde.

Caracteristicile organoleptice ale crochetelor sunt :

Aspect : mărime și formă specifică sortimentului; produse nedeformate, crusta exterioară crocantă, suprafață cu înveliș continuu nedeteriorat în interior, gramaj corespunzător ;

Culoare : la exterior rumenă-aurie uniformă, în secțiune culoare specifică materiei prime de bază, ușor modificată ;

Consistență : corespunzătoare menținerii formei dată prin modelare ;

Gust, miros : plăcute, specifice materiilor prime din componență, condimentate corespunzător, cu

gust ușor picant, fără gust și mirosuri străine.

Defectele ce pot apare la obținerea crochetelor sunt :

- produse sfărâmate după prelucrarea termică – nu s-au adăugat elementele de legare sau nu s-a omogenizat bine ;
- aspect neuniform după prelucrarea termică – modelare neuniformă ;
- rumenite excesiv, cu gust amar, uscate, fade – timpul de prăjire depășit;
- arse și nepătrunse la interior – temperatura uleiului $> 180^{\circ}\text{C}$;
- insuficient pătrunse – timp scurt de prelucrare termică ;
- îmbibate cu cantități mari de grăsime – prăjite în grăsime neînfierbântată (ulei neîncins) ;
- dense, lipsite de suculență – compoziția insuficient afânată ;
- gramaj necorespunzător – dozare incorectă a componentelor.

Chifteluțele sunt gustări calde, obținute din diferite legume sau legume și carne. Principalele faze tehnologice sunt asemănătoare cu cele de la obținerea crochetelor :

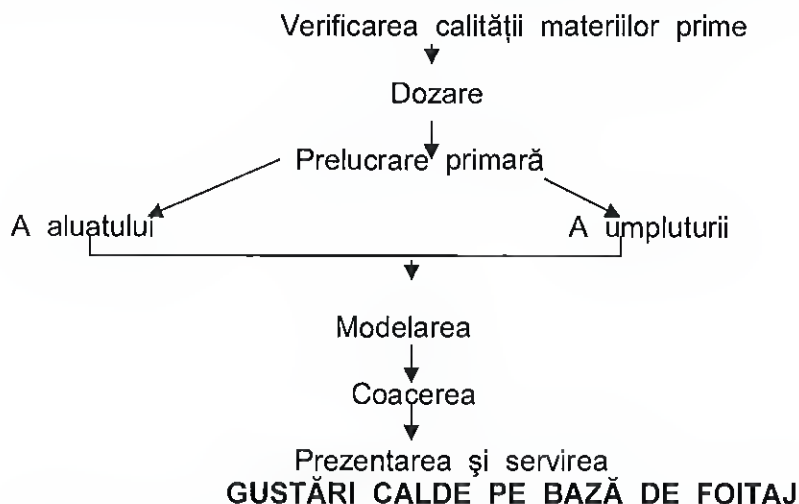
- dozarea și verificarea calității materiilor prime și auxiliare ;
- prelucrarea primară și în unele cazuri chiar termică ;
- formarea compoziției ;
- modelarea chifteluțelor mici, rotunde și trecerea prin făină ;
- prăjirea în untură sau ulei la 180°C .

Gustările calde speciale

Se servesc de obicei la cină și sunt realizate, în general, pe bază de aluaturi cu diferite farse. Au o valoare nutritivă mare, datorită componentelor și transformărilor care au loc în timpul tratamentelor termice. Din cauza componentelor pe care le conțin se servesc întotdeauna calde.

Gustările calde pe bază de foitaj (pateuri, triangle) conțin ca element de bază: foitaj crud realizat din făină/ grăsime în proporții egale având în structură straturi alternative de foi și grăsime ; diverse farse pe bază de brânză, carne, legume.

Schema tehnologică de obținere a gustărilor din foitaj este următoarea :



Verificarea calității materiei prime se face astfel : foitajul crud se prezintă în formă de straturi suprapuse, fără exces de făină la suprafață, cu consistență specifică, elastică.

Umplutura de brânză, carne, varză, spanac trebuie să prezinte un aspect omogen, potrivit de condimentat, cu gust specific materiilor prime.

Dozarea se realizează prin cântărire conform rețetelor de preparare, urmărindu-se respectarea raportului foitaj – umplură.

Prelucrarea primară a aluatului se face prin întinderea acestuia în foi de 4 ÷ 5 mm și tăierea cu cuțitul încălzit în forme pătrate sau dreptunghiulare.

Umpluturile se realizează conform rețetelor.

Modelarea. Aluatul foitaj pentru pateuri se taie în formă dreptunghiulară, astfel ca prin îndoire să se realizeze forma pătrată.

Pentru triangle se taie forme pătrate, astfel ca prin îndoire să aibă formă de triunghi.

Pentru pateurile cu carne, foitajul se poate decupa cu forme rotunde.

Se ung marginile interioare cu ou, se așează umplutura în mijloc, se suprapun marginile, se presează pentru a se lipi.

Coacerea. Pateurile sau trianglele se așează pe tăvi stropite cu apă. Se ung la suprafață cu ou și se introduc în cuptor. Se coc la început la $t = 250 \div 220^{\circ}\text{C}$, pentru a permite creșterea produsului, apoi la temperatură moderată ($220 \div 180^{\circ}\text{C}$), pentru a realiza o coacere uniformă.

Prezentare și servire – produsele se prezintă pe platouri, se servesc în stare caldă.

Bușeuri cu ciuperci. Se deosebesc de pateuri prin formă specifică, rotundă.

Operațiile pregătitoare sunt :

pentru aluat : întinderea aluatului foitaj cu $\delta = 2$ cm ; tăierea de forme rotunde care se pun într-o tavă stropită cu apă ; se ung cu gălbenuș de ou ; coacere la cuptor 15 ÷ 20 minute. *Pentru umplutură* : se taie ciupercile în formă de lame; înăbușirea ciupercilor cu ceapa tăiată mărunt, unt și ulei, până când scade lichidul ; condimentare cu sare, piper ; se adaugă sos alb, se omogenizează și se temperează.

Tehnica preparării :

se scot bușeurile din cuptor ; se detașează căpăcelele ; se îndepărtează miezul ; se umple cu compoziția de ciuperci ; se așează deasupra căpăcelele ; se mai lasă la cuptor.

Produsul se servește în stare fierbinte.

Gustări calde pe bază de clătite

La pregătirea lor se folosesc :foi de clătite ; farse diferite pe bază de brânză, carne, ciuperci, pastă de stavrid ș.a.

Foile de clătite se realizează din făină, lapte, ou, sare și se prăjesc într-o cantitate mică de grăsime.

Farsele se prepară conform rețetelor specifice. Cu compozițiile rezultate se umplu foile de clătite, se rulează, se introduc capetele înăuntru și se așează pe un platou din inox.

Clătitele cu ciuperci se introduc în cuptor 5 minute, cele cu carne de pui se stropesc cu unt, se presară cașcaval ras și se gratinează la cuptor 5 ÷ 10 minute. Se servesc în stare caldă.

Gustări calde pe bază de tarte

La baza pregătirii acestor gustări stau cojile de tarte pregătite din aluat fraged sau pe bază de aluat foitaj.

Operațiile pregătitoare sunt verificarea, dozarea și prelucrarea primară a materiilor prime (făina se cerne, ouăle – se separă albușul de gălbenuș).

Tehnica preparării tartelor se face conform rețetei.

Modul de preparare a tartelor umplute este asemănător cu cel al clătitelor (conform rețetei).

Sandvișuri și tartine calde

În comparație cu sandvișurile obișnuite, sandvișurile calde sunt formate din două felii de pâine unse cu unt, între care se așează alimentul de bază.

Astfel formate, sandvișurile se gratinează la cuptor, având la suprafață cașcaval ras sau se prăjesc în aparate speciale.

Servirea gustărilor se face imediat ce au fost pregătite, altfel încep să se degradeze în prezența aerului.

Defectele care pot apare sunt datorate atât materiilor prime, cât și tratamentului termic. Produsele sunt insuficient crescute, au consistență uscată, lipsite de elasticitate, umplutura neomogenă.

8. TEHNOLOGIA ANTREURILOR

Antreurile sunt preparate culinare realizate din ouă, paste făinoase, orez, legume, organe și subproduse comestibile, care pot fi servite ca atare, înaintea preparatului de bază. De asemenea, antreurile pot substitui primul sau al doilea serviciu din cadrul unui meniu, în cazul în care nu se servesc, după caz, gustări, ciorbe, supe, preparate din pește. Totodată, unele antreuri mai consistente pot substitui în cadrul unor meniuri, preparatul de bază.

Antreurile pot fi compuse din preparate calde sau reci, cu sau fără sos. Cu ocazia unor mese deosebite, pot fi servite mai multe antreuri, diferite între ele prin componentele de bază, colorit, mod de preparare.

Uneori, antreurile realizate pe bază de pește pot fi asociate cu sosuri albe sau brune, cu garnituri – în principal din orez – ele purtând denumirea de **antreuri mixte**.

Antreurile se servesc în cantitate mare în meniu.

Importanța pe care o au antreurile pentru organism este influențată, în principal, de alimentele din care sunt preparate, dar și de locul pe care-l ocupă în meniu.

Pot să deschidă apetitul sau să dea senzația de sațietate, pot să acopere o parte din necesitățile nutriționale ale organismului, prin aportul de factori de nutriție din compoziția lor.

Deși gama sortimentală a antreurilor este variată, totuși antreurile se pot clasifica, după temperatura de servire, astfel :

- antreuri reci (se servesc în stare rece) :
 - pe bază de aspic ;
 - pe bază de ficat ;
 - pe bază de carne de pasăre ;
 - pe bază de carne de vânat ;
- antreuri calde (se servesc în stare caldă) :
 - sufleuri ;
 - budinci ;
 - spaghetti (macaroane) ;
 - Pizza.

8.1. Antreuri reci

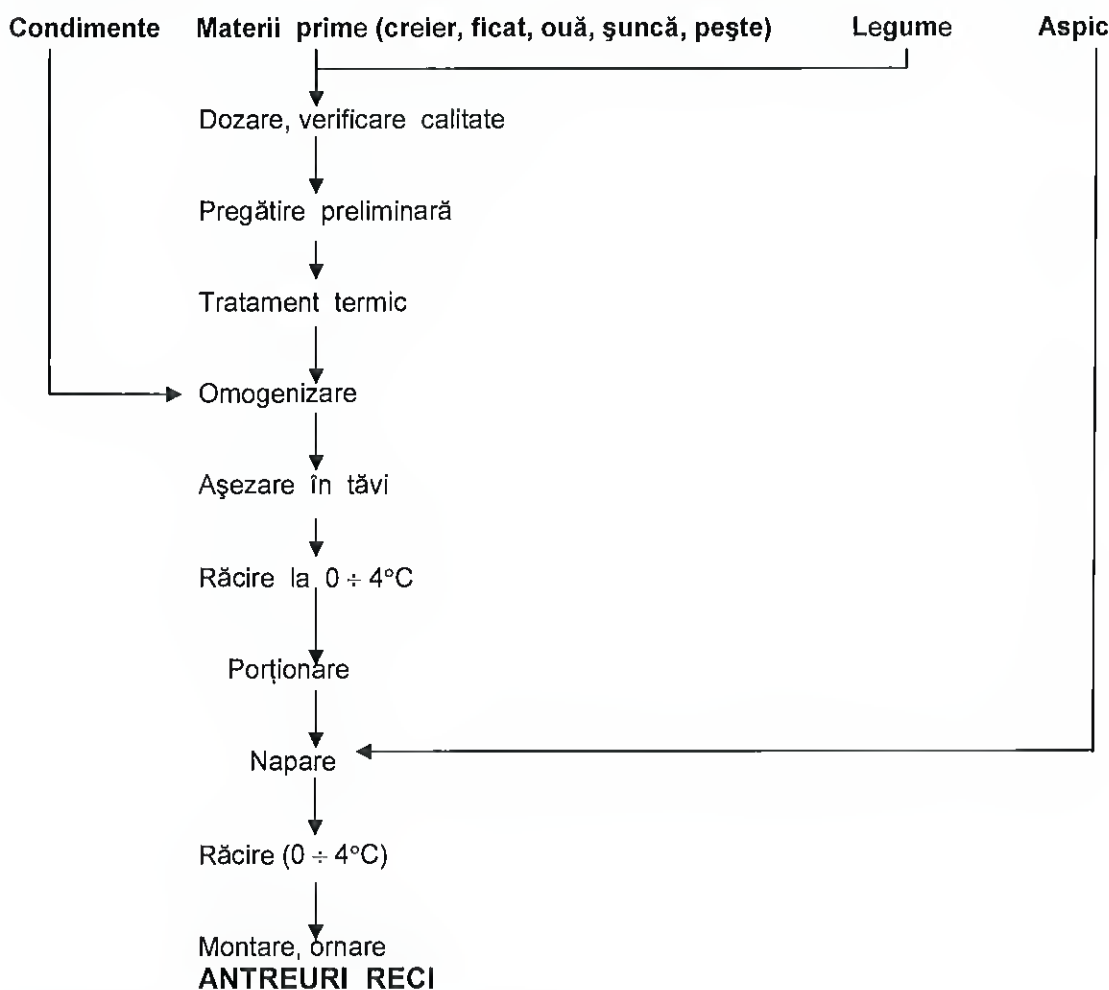
Antreurile reci sunt preparate culinare servite ca felul I la meniu. Majoritatea sortimentelor au la bază aspicul, care le protejează constituind și elementul de decor.

Din gama variată de sortimente fac parte :

- ouă umplute cu legume
- pe bază de aspic :
 - ouă à la rousse în aspic ;
 - creier à la rousse în aspic ;
 - medalion de pește în aspic ;
 - pastă de șuncă în aspic ;
 - mule de șuncă în aspic.
- pe bază de ficat :

- pate de ficat de porc ;
- pate de ficat de gâscă ;
- pe bază de carne de pasăre :
 - piftie de curcan ;
 - gelatină ;
 - rulouri cu diferite umpluturi ;
- pe bază de carne de vânat :
 - terină de iepure.

Tehnologia de preparare a acestor antreuri este specifică fiecărui produs în parte. O schemă tehnologică generală de obținere a antreurilor reci este următoarea :



Tehnologii specifice diferitelor sortimente :

1. Pateu de ficat de porc in aspic.

- ficatul prelucrat primar se taie in bucatele mici ;
- ouale se fierb 10 min. Se raceasc, se decojesc, se taie rondele;
- ceapa se taie marunt ;
- se pregateste aspicul pentru napat ;
- se inabusa ficatul si ceapa, se raceste, se trece prin masina de tocat cu sita deasa ;
- se amesteca cu smantana, coniac, sare, piper;
- se aseaza in forma specifica, se introduce la frigider ;

- se scoate din forma, se decoreaza, se napeaza cu aspic si se introduce din nou la rece .

2.Piftie din carne de curcan – carnea de curcan se prelucreaza primar, se portioneaza,se sareaza.Legumele curatate, spalate, se cresteaza, iar usturoiul curatat si spalat se zdrobeste cu sare .Gelatina se inmoaie in apa rece .Carnea se fierbe in apa cu sare, se spumeaza, se adauga legumele si se continua fierberea la foc mic .Se scoate carnea si taie fasii.In supa s adauga gelatina, albusurile, usturoiul si se mai fierbe 5 min.In forme se mai adauga un strat de supa strecurata, se raceste, se executa decorul din morcovi, gogosari, se completeaza cu carne si restul de supa .Se introduce la rece .Pentru scoaterea din forme, acestea se trec prin apa calda .

8.2. Antreuri calde

Din categoria antreurilor calde fac parte :

- sufleuri :
 - de cașcaval ;
 - de roșii ;
 - de spanac ;
 - de conopidă ;
 - de vinete ;
 - de conopidă ș.a.
- budinci : de spanac, de conopidă, de clătite cu legume sau cu brânză ș.a. ;
- spaghete (macaroane) : milaneze, bologneze, cu ciuperci și sos tomat, cu șuncă și sos tomat, gratinate ;
- pizza : bologneză, italiană, napolitană ș.a.

8.2.1. Sufleuri

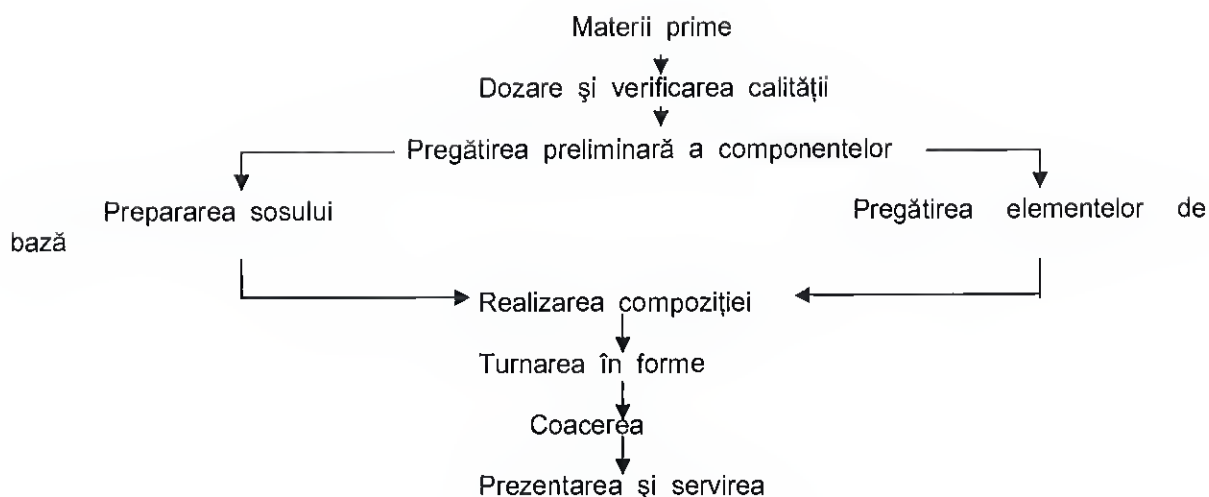
Sunt antreuri calde care au la bază sosul alb de lapte cu consistență mai îngroșată, în care se încorporează diferite legume mărunțite, cașcaval ras, brânză.

Sosul poate fi înlocuit cu o compoziție de aluat opărit (pâte à chou) care, în cazul sufleurilor cu legume este realizat cu apa de fierbere a acestora. Sufleurile au încorporate în compoziția lor cantități mai mari de albușuri, ceea ce duce la creșterea în volum după tratamentul termic.

Sufleurile se prezintă și se consumă imediat ce au fost pregătite, prezentarea făcându-se în vasele în care s-au realizat. Caracteristic este faptul că sufleurile se coc în gratenuri unse cu unt, coacerea realizându-se numai pe baie de apă (bain-marie).

Gratenurile sunt vase de ceramică sau din sticlă Jena, rezistente la foc, încât compoziția, o dată turnată în ele, este introdusă în cuptor, fiind utilizate și la prezentare.

Tehnologia generală de preparare a sufleurilor este prezentată în schema următoare :



SUFLEURI

Materiile prime folosite la sufleuri sunt : margarină sau unt, făină și lapte pentru sosul alb, care asigură legarea compoziției și o parte din valoarea nutritivă a produsului prin aportul de glucide, lipide, proteine; legume (roșii, spanac, conopidă, vinete etc.) care aduc aport de substanțe minerale, vitamine și glucide ușor asimilabile, cașcaval sau brânză, care completează, de asemenea, valoarea produsului.

Legumele și cașcavalul sunt alimentele care dau denumirea sufleului.

Verificarea materiilor prime se face prin metode organoleptice sau de laborator, urmărind introducerea în preparare numai a alimentelor corespunzătoare calitativ, asigurând astfel calitatea produselor finite.

Dozarea cantitativă cuprinde operații de cântărire sau măsurare volumetrică, în funcție de cantitatea prevăzută pentru materii prime în rețetele de preparare.

Pregătirea preliminară este specifică principalelor componente, astfel : cașcavalul se curăță de coajă, se rade; legumele se aleg, se spală, se îndepărtează părțile necomestibile sau se scurg de lichidul de conservare; ouăle spălate și dezinfectate se sparg, se separă albușul de gălbenuș, se bate spumă albușul; făina se cerne; gratenurile se ung cu unt sau margarină.

Pregătirea elementelor de bază este operația de diferențiere a tehnologiei generală a sufleurilor. De exemplu :

- cașcavalul se rade ;
- spanacul se fierbe în apă cu sare, se scurge apa, se temperează și se taie mărunț;
- vinetele se coc, se scurg, se curăță de coajă, se scurg din nou și se toacă cu satârul de lemn ;
- roșiile se curăță de pieliță și semințe, se sotează cu puțină grăsime pentru reducerea conținutului de apă ;
- conopida se fierbe în apă cu sare, se scurge de lichid.

Prepararea sosului se face din lapte, făină, margarină sau unt după tehnologia sosului alb de lapte, cu diferența că sosul are o consistență mai îngroșată.

Pentru legume se prepară compoziția de aluat opărit (pâte à chou) pentru care se folosește ca lichid apa în care a fiert legumele.

Realizarea compoziției constă în amestecarea sosului alb de lapte cu gălbenușurile, elementele de bază și condimentele (sare, piper). Albușurile bătute spumă se încorporează lejer în masa de sufleu, pentru a-și menține volumul sporit.

Compozițiile obținute se toarnă în gratenuri unse cu margarină sau unt. La suprafața preparatelor, acolo unde rețeta prevede, se presară cașcaval.

Coacerea se realizează cu atenție pe baie de apă la temperatura medie. Durata de coacere este de ~ 30 minute. Produsele sunt gata când la suprafață prezintă aspect gratinat, sunt frumos crescute în volum și se desfac pe marginile vasului.

Prezentarea și servirea : sufleurile se servesc imediat ce au fost scoase din cuptor, prezentarea făcându-se în vasele în care s-au preparat.

Tehnologii specifice diferitelor sortimente:

1.Sufle de cascaval – se prepara sosul alb, se curata cascavalul de coaja, se rade, se ung gratenurile cu unt si se bat albusurile spuma .In sosul alb temperat se adauga galbenusurile, cascaval ras, piper, sare, se amesteca apoi se incorporeaza lejer albusurile .Se toarna in vase, se presara la suprafata cascaval, se introduce tava la cuptor pe baie de apa, pana cand este frumos crescut in volum,aproximativ 30 min.

Sufle de spanac – se pregateste sosul alb, spanacul se fierbe cu apa cu sare, se scurge apa, se tempereaza si se taie marunt .Se realizeaza o compozitie prin amestecarea sosului alb cu galbenusurile, cu spanacul, cu sare, piper.Se adauga cascavalul ras si se omogenizeaza .Albusurile batute spuma se incorporeaza lejer in masa de sufleu pentru a-si mentine volumul sporit .Compozitia se toarna in gratenul uns cu margarina, se pune la copt pe baie de apa timp de 30 de min.

Sufle de conopida – conopida se fierbe in apa cu sare, se scurge de lichid.Se amesteca conopida desfacuta buchetele mici cu aluatul oparit, cascaval, smantana, cu albusurile batute spuma, se condimenteaza si se omogenizeaza .Se toarna in gratenuri unse cu margarina, se presara cu cascaval si se pune la copt pe baie de abur timp de 30 min .

Analiza calitativa

- Aspect- placut, estetic, volum crescut aproximativ de doua ori;
- Culoare – la suprafata rumen- aurie, in interior specifica alimentelor
- Consistenta – pufoasa, elastica, elementele de adaos bine patrunse termic ;
- Gust si miros – placute, specifice materiilor prime utilizate ;

8.2.2. Budinci

Sunt antreuri calde care, spre deosebire de sufleuri, au o compoziție mai densă (mai puțin afânată), deoarece în masa lor nu se încorporează albuș bătut spumă. Se realizează, în principal, din legume și paste făinoase, elementul de legătură fiind sosul alb de lapte sau foile de clătite.

Pentru tratamentul termic (coacere), compoziția se toarnă în forme unse cu unt și tapetate cu pesmet. Budincile se prezintă sub formă porționată, în stare caldă sau rece.

Sortimentul de budinci cuprinde o gamă largă de produse : budinca de cașcaval, cartofi, spanac, conopidă, legume, clătite cu brânză și smântână, ciuperci, morcov, tăiței, macaroane cu sos tomat ș.a.

Schema tehnologică de obținere a budincilor este identică cu cea prezentată la sufleuri, cu deosebirile corespunzătoare rețetei de fabricație.

La realizarea budincilor se folosesc materii prime de bună calitate, cu grad ridicat de prospețime. Pentru a ceasta, înainte de utilizare se efectuează

verificarea calității materiilor prime prin examinare senzorială, îndepărtând alimentele cu defecte. Verificarea se face după aceleași metode ca și în cazul sufleurilor.

8.2.3. Antreuri pe bază de paste făinoase

Sunt preparate care au ca materie de bază pastele făinoase (spaghetetele, macaroanele), combinate cu sos tomat și alimente diferite (șuncă, costiță, carne, cașcaval, ciuperci ș.a.).

Datorită conținutului ridicat de glucide din compoziția pastelor, preparatele au o valoare energetică ridicată, completată cu conținutul de proteine, vitamine, săruri minerale din celelalte adaosuri. Se pregătesc prin tratament termic de fierbere (atât pentru paste, cât și pentru compoziție), urmată de gratinarea la cuptor a produsului.

Sortimentul este format din :

- spaghete milaneze (macaroane) ;
- spaghete bologneze.

Tehnologia de fabricare presupune :

Verificarea calității materiilor prime – se realizează prin metode organoleptice.

Operațiile pregătitoare : ciupercile, bine curățate și spălate, se taie în lamele și se fierb; șunca se taie felii; cașcavalul se rade; macaroanele sau spaghetetele se rup, se fierb în apă clocotită cu sare, se răcesc în apă, apoi se limpezesc progresiv, de la apă caldă la apă rece.

Următoarea etapă – **prepararea** - se realizează astfel :

- ciupercile se înăbușă în unt, se adaugă șuncă, sosul tomat, condimentele și se fierb 10 minute. La servire se amestecă cu macaroanele sau spaghetetele stropite cu unt.

În cazul **spaghetelor (macaroanelor) bologneze**, operațiile de preparare diferă, astfel :

- ciupercile se înăbușă cu ceapă, făină, sosul tomat, vinul și supa 10 ÷ 15 minute;
- carnea tăiată mărunt se înăbușă cu ulei, se așează într-un graten uns cu unt, straturi alternative de spaghete, carne și sos de ciuperci (ultimul strat este format din spaghete), se adaugă cașcaval ras și se gratinează la cuptor (15 minute). Preparatul se servește fierbinte.

Indicii de calitate sunt : macaroanele (spaghetetele) să fie bine fierte, nelipite, compoziția omogenă, gustul și mirosul specific alimentelor din compoziție.

Verificarea preparatului finit se face organoleptic, urmărind omogenitatea produsului de fierbere și aspectul pastelor, gustul și mirosul. Trebuie să corespundă și gramajul pentru o porție.

Mod de prezentare și servire : preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește fierbinte, cu adaos de cașcaval ras.

8.2.4. Antreuri tip "Pizza"

Sunt preparate cu specific italian care, în România, mai ales după 1989, se consumă din ce în ce mai mult.

Componentele principale ale acestor preparate sunt:

- aluatul tip pizza – care este un aluat dospit, simplu, pregătit din făină, drojdie de bere, ulei, sare, apă ;

- sos pizza – sos tomat realizat din pastă de tomate, ceapă, morcov, făină, ulei, unt, zahăr, cimbru, piper, sare ;
- elementele de adaos : ciuperci (proaspete sau conservate), ouă, brânză telemea, cașcaval, costită afumată, salam, sardele, măslina, legume ș.a.

Aluatul, sosul și elementele de adaos asigură preparatelor o mare valoare nutritivă și calorică.

Sortimentele reprezentative ale grupei sunt : pizza bologneză, pizza capriciosa, pizza italiană, pizza napolitană ș.a.

Tratamentul termic al preparatelor este coacerea la cuptor, realizată în forme speciale (capace) din inox, unse cu ulei.

Defectele care se întâlnesc mai frecvent la antreurile calde.

Sufleurile pot fi necrescute, cu structură densă, fără aspect poros, compoziția insuficient coaptă. Cauzele pot fi : nerespectarea cantităților din rețetă, încorporarea necorespunzătoare a albușurilor bătute, coacerea la o temperatură prea ridicată sau deschiderea prea des a cuptorului. Aceste defecte nu se pot remedia.

Budincile pot prezenta aceleași defecte ca și sufleurile.

Antreurile pe bază de paste făinoase sunt uneori tari, alteori sfărâmicioase, lipite între ele datorită fierberii necorespunzătoare ca timp, unei limpeziri incorecte sau dacă nu au fost de bună calitate. Defectele acestea nu se pot remedia.

9. TEHNOLOGIA PREPARĂRII SALATELOR

Salatele sunt preparate culinare care se servesc de regulă ca adaosuri la diferite mâncăruri sau se mai pot oferi ca gustări. Acestea au un rol deosebit în cadrul meniului, deoarece se caracterizează prin :

- conținut ridicat de substanțe minerale, vitamine provenite din legumele folosite la preparare
- valoare energetică redusă ;
- aspect și colorit viu, influențând apetitul ;
- digestibilitate ușoară, datorită conținutului de celuloză din compoziție, favorizând și digestia preparatelor din meniu.

Materiile prime folosite la prepararea salatelor sunt în principal legumele, pe lângă acestea fiind prezente și alte alimente cum sunt : carnea și produsele din carne, ouăle și produsele lactate.

Prin asocierea legumelor cu celelalte alimente se completează valoarea nutritivă a salatelor, determinând creșterea sațietății acestora.

Clasificarea salatelor se face după următoarele criterii :

a) în funcție de procesul tehnologic la care sunt supuse alimentele, salatele pot fi :

- salate crude (salată verde, de roșii, castraveți, varză albă, andive etc.);
- salate fierte (salată de conopidă, fasole verde, fasole albă, sparanghel, dovlecei) ;
- salate coapte (de ardei copti, sfeclă roșie, vinete) ;

- salate combinate (salată orientală, à la russe, franceză, italiană, bulgărească, à la Praga, boeuf) ;

b) în funcție de numărul componentelor pe care le conțin, salatele pot fi :

- salate simple – având o singură componentă ;
- salate compuse – cu 2 sau mai multe componente.

Prelucrarea primară a alimentelor folosite la prepararea salatelor implică operații de : sortare, în funcție de calitate, mărime; spălare sub jet de apă rece. Curățirea se face prin radere pentru rădăcinoase, prin detașarea frunzelor exterioare la bulbifere, prin îndepărtarea coji în strat cât mai subțire, iar tăierea se face în funcție de necesități.

Procedeele termice folosite pentru prepararea unor salate sunt fierberea și coacerea, procedee ce corespund cerințelor gastrotehnicii moderne, pierderile de substanțe nutritive prin aceste tehnici fiind minime.

9.1. Salate crude

Salatele crude sunt preparate realizate din legume crude cu adaos de sosuri reci. Ele se pot prepara dintr-un singur fel de legume sau prin asocierea a două sau mai multe sortimente.

Operații tehnologice comune. Pentru pregătirea salatelor crude se efectuează următoarele operații : curățare, spălare, tăiere, aranjare în salatiere, aseasonare cu sosul corespunzător, decorarea.

Curățirea constă în îndepărtarea părților necomestibile prin rupere sau tăiere.

Spălarea se recomandă să se realizeze sub jet de apă, iar *tăierea* se face în funcție de legumă sau tipul de salată.

Aseasonarea este operația de formare a gustului salatelor prin adăugarea condimentelor și a sosului specific. Mai des folosit este sosul de oțet.

9.2. Salate fierte

Salatele fierte sunt preparate culinare realizate din legume fierte, la care se adaugă unele sosuri pentru îmbunătățirea valorii nutritive și gustative. Sortimentele reprezentative sunt : salată de conopidă, de fasole verde, de fasole albă, de dovlecei ș.a.

Tehnologia de preparare cuprinde operațiile specifice de prelucrare primară a legumelor (sortare, curățire, spălare) și fierberea acestora pentru stabilirea proprietăților gustative.

Ca și în cazul salatelor crude se realizează verificarea calității legumelor folosite, prin metode organoleptice.

9.3. Salate coapte

Salatele coapte sunt preparate culinare obținute din legume care au suferit procesul termic de coacere, iar pentru îmbunătățirea valorii gustative și nutritive se adaugă diferite ingrediente.

Legumele folosite pentru pregătirea salatelor coapte se verifică calitativ, se spală, se șterg cu un șervet curat, se coc, se curăță de coajă. Se așează în salatiere, se toarnă sosul și se servește, ca atare sau lângă unele fripturi.

9.4. Salate combinate

Salatele combinate sunt preparate culinare obținute din legume fierte și crude, carne, mezeluri, brânzeturi, având elemente de legătură diferite. Ele se pot realiza într-o gamă foarte variată, ca urmare a multitudinii de legume existente.

Salatele combinate cel mai des întâlnite sunt :

- salata orientală (de primăvară, vară, toamnă) ;
- salata de țelină cu mere ;
- salata boeuf ;
- salata à la russe.

Operațiile de prelucrare primară a legumelor presupun spălarea, curățirea, spălarea.

Prelucrarea termică este specifică fiecărui sortiment în parte.

Condițiile de calitate pe care trebuie să le îndeplinească salatele sunt :

- să fie proaspăt pregătite pentru a nu-și modifica aspectul prin oxidare ;
- legumele să fie bine fierte sau coapte și să-și păstreze forma dată prin tăiere ;
- să se distingă toate componentele prezente în rețetă ;
- gustul, mirosul și aroma să fie specifice alimentelor folosite, condimentarea să fie normală ;
- structura salatelor să se asocieze cu preparatul pe care-l însoțesc, asigurând atât armonia culorilor, cât și o bună digestibilitate.

Defectele care pot să apară la salate sunt :

- aspect necorespunzător – legume veștede, culoare și consistență modificată prin oxidare ;
- gust și miros nespecific, gust fermentat, amar, condimentare excesivă.

La salatele fierte și coapte legumele pot avea consistență tare sau sfărâmată. Salatele combinate pot prezenta structură neomogenă.

Defectele salatelor se datorează în principal nerespectării procesului tehnologic și nu mai pot fi remediate.

10. TEHNOLOGIA PREPARĂRII GARNITURILOR

Garniturile sunt preparate culinare care însoțesc sau completează alte preparate, cu scopul de a le mări valoarea nutritivă și gustativă, de a da posibilitatea ca preparatul să se prezinte cât mai estetic pentru a stimula consumul.

Materiile prime folosite pentru pregătirea garniturilor sunt legumele, crupele, pastele făinoase.

Structura lor trebuie să se asocieze întotdeauna cu preparatul pe lângă care sunt servite, asigurând nu numai armonia culorilor, ci și o bună digestibilitate.

Garniturile se pregătesc prin tratare termică a alimentelor : înăbușire, sotare, prăjire, fierbere.

Clasificarea garniturilor se face astfel :

- din legume :
 - prăjite (cartofi, varză) ;
 - pireuri (spanac, cartofi) ;

- soteuri (cartofi, morcovi, fasole verde, mazăre, dovlecei, conopidă, ciuperci) ;
- din crupe :
 - mămăliguță, griș, pilaf simplu ;
- din paste făinoase :
- macaroane cu unt.

10.1. Garnituri din legume

Garniturile din legume sunt preparate din legume crude supuse anumitor tratamente termice ca : prăjire, fierbere, înăbușire, în urma cărora legumele capătă proprietăți noi.

Principalele tipuri de garnituri din legume și tehnologia de obținere sunt :

- *garnituri din legume obținute prin fierbere și pasare (pireuri)* – cuprinde o gamă sortimentală relativ mare determinat de numărul de legume și fructe din care se pot realiza. Prepararea lor este simplă, astfel : verificarea calității materiilor prime, dozare, operații preliminare, tratament termic, pasare, prezentare și servire. Pe lângă materiile prime de bază se folosește unt și lapte, precum și unele condimente ;
- *garnituri din legume obținute prin fierbere și sotare*. Soteurile se obțin din : mazăre, fasole verde, morcovi, cartofi, ciuperci, andive, conopidă, unt, verdeată, condimente și sare. Modul de realizare cuprinde : verificarea calității materiilor prime, dozarea, operațiile preliminare, tratamentul termic (fierberea, sotarea), prezentarea și servirea ;
- *garnituri din legume obținute prin înăbușire sau călire*. Materiile prime (cartofi, morcovi, varză crudă albă sau roșie, varză murată, ciuperci, conopidă, grăsimi, sare, verdeată și condimente) sunt verificate calitativ, dozate, supuse operațiilor preliminare și tratamentului termic (fierberea legumelor în grăsime și apă la foc mic, cu vasul acoperit), după care se condimentează. Urmează prezentarea și servirea ;
- *garnituri din legume obținute prin prăjire* (în special cartofii și conopida). Modul de obținere este simplu : verificarea calității materiilor prime, dozarea, operații preliminare, poșare, prăjire în grăsime încinsă, prezentare și servire.

Garniturile realizate din legume tăiate trebuie să-și mențină forma, având consistența corespunzătoare, bine pătrunse dar nesfărâmate; pireurile să fie omogene, fără aglomerări cu consistență de pastă.

Garniturile realizate prin prăjire trebuie să prezinte la suprafață o crustă rumen-aurie. Gustul, mirosul și aroma să fie specifice materiilor prime folosite, iar condimentarea normală.

10.2. Garnituri din crupe

Aceste garnituri pot fi "legate" sub formă de pilaf sau pot fi cu bobul întreg, detașat unul de altul, nelipicios.

10.3. Garnituri din paste făinoase

Tehnologia obținerii acestor garnituri este următoarea :

- pastele făinoase se fierb în apă cu sare (adusă la fierbere) timp de 30 minute, la foc mic, se răcesc treptat cu apă rece ;
- untul se încinge într-o tavă, apoi se adaugă pastele făinoase și se lasă să se înăbușe.

Aceste garnituri însoțesc, de regulă, diferite preparate din carne cu sos.

11. TEHNOLOGIA PREPARATELOR LICHIDE

Preparatele lichide se caracterizează printr-un conținut mare de lichid și se servesc de obicei la începutul mesei. Valoarea lor nutritivă este dată de materia primă folosită la preparare, cât și de diferitele adaosuri. Prin gustul deosebit pe care-l au deschid pofta de mâncare, ușurând digestia celorlalte preparate culinare și, satisfac nevoia de lichide a organismului.

Această grupă de preparate culinare se realizează din materii prime de bază : legume, carne, oase și adaosuri de paste făinoase, orez, ouă, smântână, lapte, verdețuri (pătrunjel, leuștean, mărar) și diferite condimente.

Clasificarea preparatelor lichide se poate face astfel :

Preparate lichide :

- Supe :
 - Supe limpezi – supă de oase ;
 - Supe îngroșate (supe creme) – din legume ;din legume și supă de oase, creme ;
- Borșuri, ciorbe :
 - din legume ;
 - din legume și supă de oase ;
 - din legume și carne.

Denumirea preparatului lichid se face în funcție de leguma de bază sau de tipul de carne utilizat la obținere.

Procesul de prelucrare termică aplicat la obținerea preparatelor lichide este procesul de fierbere extractivă, care le conferă o digestibilitate ușoară. Aceste preparate se consumă în toate regiunile țării, cu excepția borșurilor care sunt specifice Moldovei.

Prelucrarea termică modifică valoarea nutritivă a componentelor, aspectul, consistența, gustul, culoarea, digestibilitatea.

O serie de factori nutritivi trec din componente în lichidul de fierbere, care capătă un gust plăcut și o aromă specifică.

Pentru a menține câți mai mulți factori nutritivi în preparat se aplică cel mai avantajos procedeu de prelucrare termică, și anume, fierberea în aburi sub presiune în marmită sau oală sub presiune.

Se asigură, astfel, o fierbere uniformă, în timp scurt și la o temperatură constantă, cu pierderi minime de factori nutritivi.

11.1. SUPELE

Sunt preparate lichide cu gust dulceag, limpezi sau îngroșate.

11.1.1. Supele limpezi

Supele limpezi se obțin prin fierberea extractivă a oaselor sau a cărnii, cu adaos de legume diferite. Legumele se îndepărtează prin strecurare, după prelucrare termică. Aceste supe pot fi servite ca atare, însoțite de diferite elemente de adaos, cum ar fi : tăiței, găluște, fidea, orez, crutoane.

Modul de realizare este următorul :

- verificarea calității materiilor prime ;
 - dozarea acestora conform rețetei de fabricație ;
 - pregătirea preliminară a materiilor prime :
- oasele se spală, se taie în bucăți, se opăresc și se spală din nou ;

- ceapa se curăță și se spală ;
- morcovii, țelina, pătrunjelul și păstârnacul se spală, se curăță de impurități, se spală din nou ;
- frunzele de pătrunjel se curăță de impurități, se spală bine sub jet de apă și se taie mărunț ;
- fierberea :
- se pun mai întâi oasele în apă rece cu sare și se fierb la foc mic, având grijă să se înlăture spuma (fierberea durează ~ 3 h) ;
- se adaugă legumele și piperul și se continuă fierberea încă ~ 30 min.
- strecurarea lichidului prin sită sau prin etamină umedă și aseasonare cu verdețuri.

Aceste supe pot fi servite ca atare sau însoțite de găluște, tăiței.

Legumele din supă pot fi folosite la realizarea unor salate.

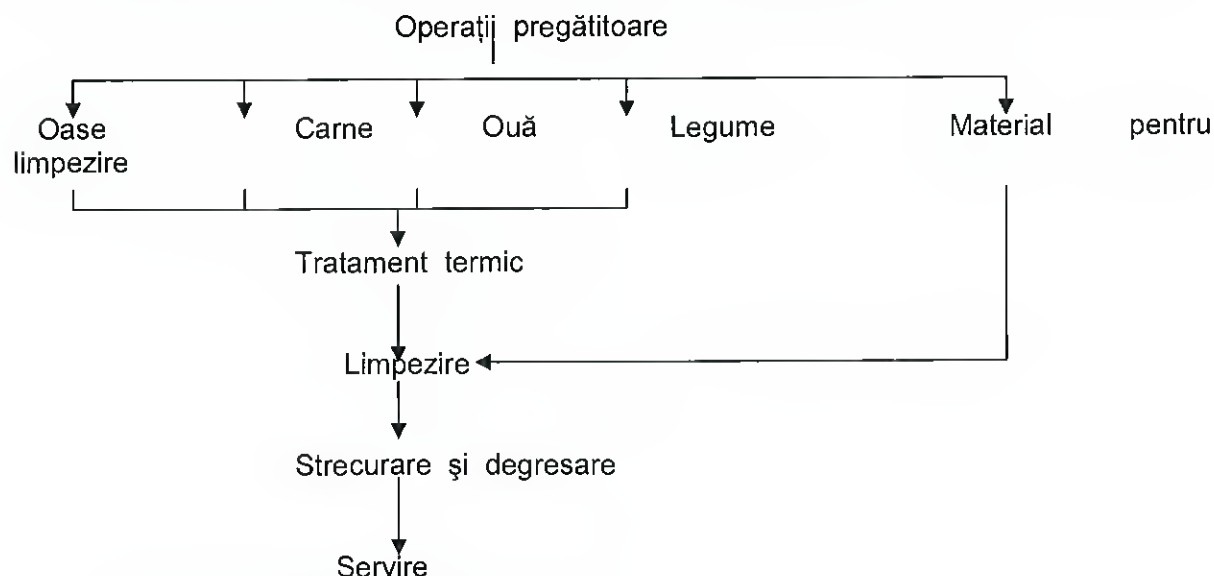
Supa de oase mai poate fi folosită ca element de bază, în combinație cu alte legume, la realizarea unor supe îngroșate, ca de exemplu : supa de cartofi, supa de ceapă, de gulii, roșii, varză, conopidă, supe la care se poate adăuga lapte, smântână, iaurt, ouă etc.

Consommé

Consommé-urile sunt preparate lichide concentrate și degresate. Se realizează printr-un proces termic de lungă durată la care se disting două etape principale : prepararea supei sau fondului de bază și limpezirea sau clarificarea.

Principalele elemente din care se obțin consommé-urile sunt : oase cu valoare, carnea de vită, carnea de pasăre, care dau gustul plăcut specific și valoarea nutritivă, legume și condimente. Datorită modului de pregătire și caracteristicii lor deosebite, consommé-urile se realizează mai ales în unități speciale și se servesc în meniuri pregătite pentru diverse ocazii.

La baza diferitelor sortimente stă consommé-ul simplu. Schema tehnologică de obținere a consommé-ului este următoarea :



Operațiile pregătitoare sunt :

- oasele se taie bucăți, se opăresc, se spală ;
- legumele se curăță, se spală; jumătate din cantitate se taie felii, restul se lasă întregi ;

- ouăle se spală, se dezinfectează, se spală din nou, se separă albușul de gălbenuș;
- materialul pentru limpezit se pregătește din carnea tocată amestecată cu albușurile de ou, apă rece, legumele tăiate felii și piper boabe.

Tratamentul termic constă în fierberea extractivă a oaselor în apă rece cu sare. În timpul fierberii se spumează de câte ori este nevoie, se adaugă legumele întregi. Fierberea durează 4 ÷ 5 ore.

Strecurarea și degresarea se efectuează după fierbere și temperare prin trecere prin sită, după degresare.

Limpezire. Materialul de limpezire se adaugă în consommé, se repune la fiert și se continuă tratamentul termic o oră. În acest timp, proteinele din albuș și carne, prin coagulare, antrenează particulele în suspensie și limpezesc supa. Se realizează o nouă strecurare prin etamină umedă și se degresează.

Servirea consommé-urilor se face fierbinte sau rece.

Sortimentele de consommé-uri au la bază consommé-ul simplu la care se adaugă diverse componente în momentul consumării, direct în produs sau separat.

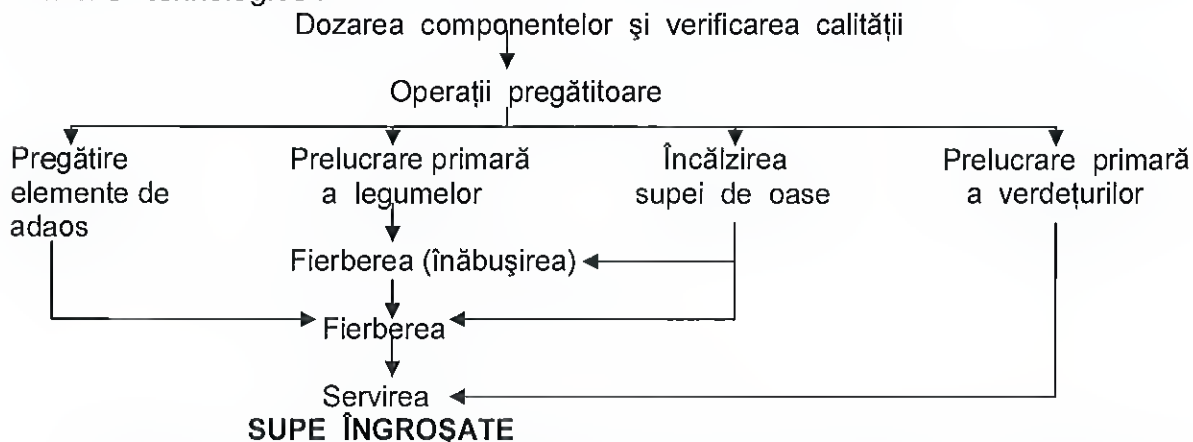
1. **Consomme ambasador** – se obține din consommé simplu în care se adaugă ciuperci tăiate lame, inabusite și piept de pasare fiert și tăiat cuburi, se servește cald cu crutoane de carne și ciuperci .
2. **Consomme cu clatite**:- se obține din consommé simplu și clatite cu verdeturi (marar, patrunjel) tăiate julien, se servește cald turnând consommé-ul peste clatite .
3. **Consomme de legume** :- se obține din consommé simplu și legume (morcov, praz, telina, varza, patrunjel, radacina, ardei gras, mazare) tăiate și inabusite până la patrundere, care se adaugă în consommé- ul simplu se servește cald sau rece .

11.1.2. Supele îngroșate

Sunt preparate lichide cu densitate mărită datorită menținerii legumelor în preparat și după prelucrarea termică.

Elementul lichid al supelor îngroșate este constituit de apa caldă și grăsimea pentru supele din legume sau supa de oase pentru supele din legume și supă de oase, precum și pentru creme.

Supele de legume și supa de oase sunt preparate lichide ce se obțin conform schemei tehnologice :



Operația de **dozare a componentelor** se realizează prin cântărire sau volumetric, conform rețetelor specifice.

Operațiile pregătitoare sunt :

- prelucrarea primară a legumelor : ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt și se opărește; rădăcinoasele se spală, se curăță, se spală și se taie diferit în funcție de preparat, în fâșii, cuburi, triunghiuri, felii, carouri sau mărunt ;
- încălzirea supei de oase ;
- pregătirea elementelor de adaos : orezul sau fideaua se fierb și se clătesc în jet de apă rece pentru a îndepărta amidonul de pe suprafața lor și a evita lipirea; făina se cerne și se amestecă cu supa rece, cu smântână (iaurt) și gălbenuș de ou ;
- prelucrarea primară a verdețurilor : curățire, spălare, tăiere mărunt. Verdeța utilizată pentru supe este pătrunjelul verde.

Tehnica preparării constă în :

- fierberea legumelor în supă de oase : se pun la fierb (sau se înăbușă întâi într-o cantitate mică de grăsime și supă de oase) în ordinea duratei de pătrundere și se prelucrează termic până sunt toate legumele aproape pătrunse; în timpul prelucrării termice se completează cu supă de oase ;
- adăugarea elementelor de adaos și de condimentare, cu continuarea fierberii încă 10 minute, pentru uniformizarea gustului preparatului. Când se utilizează ca elemente de adaos compoziția formată din făină, smântână, gălbenuș de ou, aceasta se subțiază cu supă rece și se adaugă în preparat, amestecând continuu pentru omogenizare.

Supele se prezintă în bol, supieră sau cană, servindu-se calde cu pătrunjel verde presărat deasupra.

Caracteristicile organoleptice ale supelor sunt :

Aspect : limpede sau ușor opalescent ; legumele și elementele de adaos pătrunse și cu formă definită; verdeța la suprafață.

Culoare : gălbuie sau specifică legumei de bază.

Consistență : lichidă.

Gust și miros : plăcute, caracteristice supei de oase și elementelor de adaos fără gust și miros străin ; gust dulceag, condimentare corespunzătoare.

Defectele ce pot apărea la obținerea supelor sunt :

Aspect tulbure : nu s-a adăugat sare la începutul fierberii ; nu s-a înlăturat spuma la timp ; nu s-a strecurat cu atenție ; fierberea s-a făcut în clocote mari sau un timp îndelungat.

-remediere : se face prin strecurarea prin tifon umed a supei de oase.

Sărarea excesivă : dozare greșită, cantitate prea mică de lichid, fierbere în vas neacoperit.

-remediere : adăugare de supă nesărată.

Legume fără formă definită (sfărâmate) : fierbere prelungită și în clocote mari. Fără remediere.

Densitate prea mare : fierbere prelungită și proporție necorespunzătoare între elementul lichid și legume sau elementul de adaos.

-remediere : adăugare de supă de oase.

Gust și aromă denaturate : dozare incorectă a ingredientelor.

-remediere : adăugare de supă necondimentată.

Supă de fasole boabe și costita – fasolea boabe (înmuiată în prealabil în apă rece 12 ore, se fierbe în apă rece, fără sare, aproximativ 15 min. apoi se scurge lichidul de fierbere și se înlocuiește cu apă caldă și sare. Fierberea durează până la pătrunderea parțială a fasolei, adăugându-se apoi legumele. Se continuă fierberea până aproape de pătrunderea totală a componentelor, se adaugă, costita, roșiile și

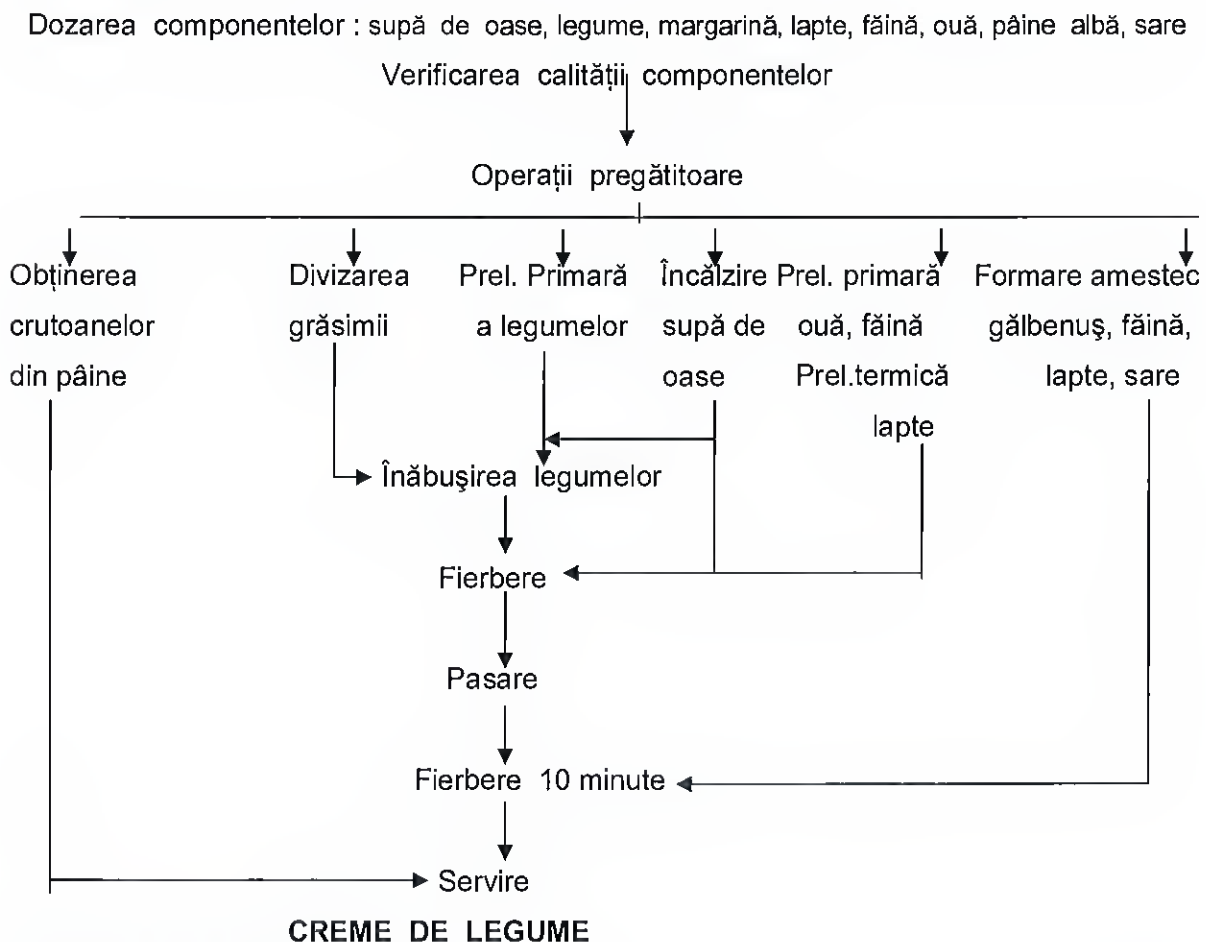
faina, continuandu-se fierberea inca 10 min.pentru uniformizarea gustului .Preparatul se prezinta in supiera sau farfurie si se serveste fierbinte cu patrunjel verde deasupra .**Supa de cartofi** – cartofii prelucrati primar, se taie in cuburi, radacinoasele se prelucreaza primar si se taie in cuburi, varza se spala, se desfac frunzele si se taie in fasii subtiri, pasta de tomate se dilueaza cu apa si se adauga in preparat odata cu compozitia formata din faina, iaurt si galbenus de ou .

Supa de rosii cu orez :rosiile proaspete se spala si se taie sferturi, ardeiul gras se spala, se indeparteaza cotorul si se taie fasii, faina cernuta si amestecata cu putina supa rece se amesteca in preparat odata cu ultimele legume (rosii, ardei) si se continua fierberea 30 min. dupa care preparatul se paseaza si se adauga orezul fiert separat. Se servesc fierbinti, la bol, supiera sau cana, cu patrunjel verde deasupra .

11.1.3. Cremele (supa-cremă)

Sunt supe îngroșate obținute prin pasarea legumelor prelucrate termic, amestecate cu lichidul de fierbere, în care se află în suspensie particule mici de legume. Cremele de legume au în componență cel puțin 2 legume, ceapă și legume de bază, care dă și denumirea cremei.

Procesul tehnologic general de obținere a cremelor din legume este reprezentat astfel:



Operațiile pregătitoare sunt :

- prelucrare primară a legumelor se face specific pentru fiecare legumă, iar tăierea se face mărunț sau în felii subțiri ;

- încălzirea supei de oase se face pentru scurtarea timpului de prelucrare termică ;
- divizarea grăsimii : se utilizează margarină sau unt care se împarte în 3 părți egale, 1/3 topindu-se pe baie de apă ;
- obținerea crutoanelor : se taie pâinea felii subțiri și apoi cuburi, care se stropesc cu grăsime topită și se rumenesc în cuptor ;
- pregătirea elementelor de adaos : făina se cerne, ouăle se prelucrează primar prin separarea gălbenușurilor; laptele se fierbe și se temperează. Se obține un amestec din făină, gălbenuș, lapte, sare, amestec care are rolul de a mări consistența și valoarea nutritivă a preparatului.

Tehnica preparării constă în :

- înăbușirea legumelor cu supă și 1/3 din grăsime până la pătrunderea parțială a legumelor
- fierberea până la pătrunderea componentelor, completând cu supă ;
- pasarea preparatului și obținerea unui piure de legume ;
- adăugarea compoziției de făină, gălbenuș și lapte, subțiată cu supă de oase ;
- fierberea 10 minute pentru uniformizarea gustului, potrivirea consistenței preparatului cu supă și amestecare pentru a nu se forma aglomerări.

La sfârșitul fierberii se adaugă cuburi de margarină pentru a împiedica formarea unei pojghițe pe suprafața preparatului.

Cremele se prezintă în ceașcă, bol sau supieră și se servesc fierbinți, cu crutoanele de pâine deasupra.

Caracteristicile organoleptice ale supelor-cremă sunt :

Aspect : opalescent, la suprafață crutoane de pâine sau legume fierte, tăiate diferit ;

Culoare : alb-gălbuie sau cu nuanță slabă a culorii de bază ;

Consistență : semifluidă, omogenă ;

Gust și miros : plăcute, specifice legumei de bază, fără gust și miros străin ; gust dulceag, condimentare corespunzătoare.

Defectele ce pot apare la obținerea supelor cremă sunt :

- **consistență densă sau puțin densă** :
 - cauze : dozare incorectă a componentelor sau fierbere îndelungată sau insuficientă;
 - remediere : adăugarea de supă de oase și potrivirea consistenței; fierberea până la obținerea consistenței corespunzătoare.
- **neomogene, cu aglomerări** :
 - cauze : fierbere insuficientă (legume nepătrunse); adăugarea incorectă a amestecului făină, lapte, gălbenuș de ou și formarea unor aglomerări de coagulat proteic ;
 - remediere : continuarea fierberii și repetarea operației de pasare;
- **condimentare excesivă** :
 - cauze : dozarea incorectă a condimentelor ; fierbere îndelungată ;
 - remediere : adăugarea de supă necondimentată.

Tehnologii specifice diferitelor sortimente

1.Supa – crêmă din cartofi:- cartofii, prelucrați primar se taie felii și se înabusa împreună cu ceapa în 25 gr. de margarina sau unt . Se adauga supa de oase și se fierb la foc moderat, amestecând continuu, pentru a nu prinde vas.Când cartofii au fiert se paseaza.Se amesteca faina cu laptele, galbenusurile și sarea și se adauga în crema, continuând fierberea încă 10min.

Deasupra se presara bucatele de unt sau margarina . Supa – crema se prezinta în bol, supiera sau ceasca și se servește caldă.

2.Supa crema din carne de pui – carnea de pui, după prelucrarea primară se fierbe împreună cu supa de oase și sare,în timpul fierberii având loc spumarea. Când carnea este fiartă, se scoate, se dezoseaza, se taie cubulete.Galbenusurile se amesteca cu laptele, faina,sarea și se adauga în supa, continuându-se fierberea încă 10 min. se adauga bucatele mici de margarina sau unt pentru a evita formarea peliculei la suprafața preparatului.Supa – crema se prezinta în bol, supiera,sau cana cu cuburi mici din carne de pui și se servește fierbinte.

3.Supa crema din ciuperci:- jumătate din cantitatea de ciuperci se înabusa împreună cu ceapa și legumele prelucrate primar și tăiate în felii, în unt și supa până se înmoaie .Se adauga restul de supa și faina amestecată cu lapte și se continua fierberea încă 15-20 min.Apoi se strecoara și se paseaza, se repune la fiert, adaugându- restul de ciuperci tăiate cubulete.Când acestea sunt bine fierte se retrage de pe foc, se adauga galbenusele amestecate cu lapte și sare.Supa – crema se prezinta în bol, supiera, sau cana și se servește fierbinte .

11.2. CIORBELE ȘI BORȘURILE

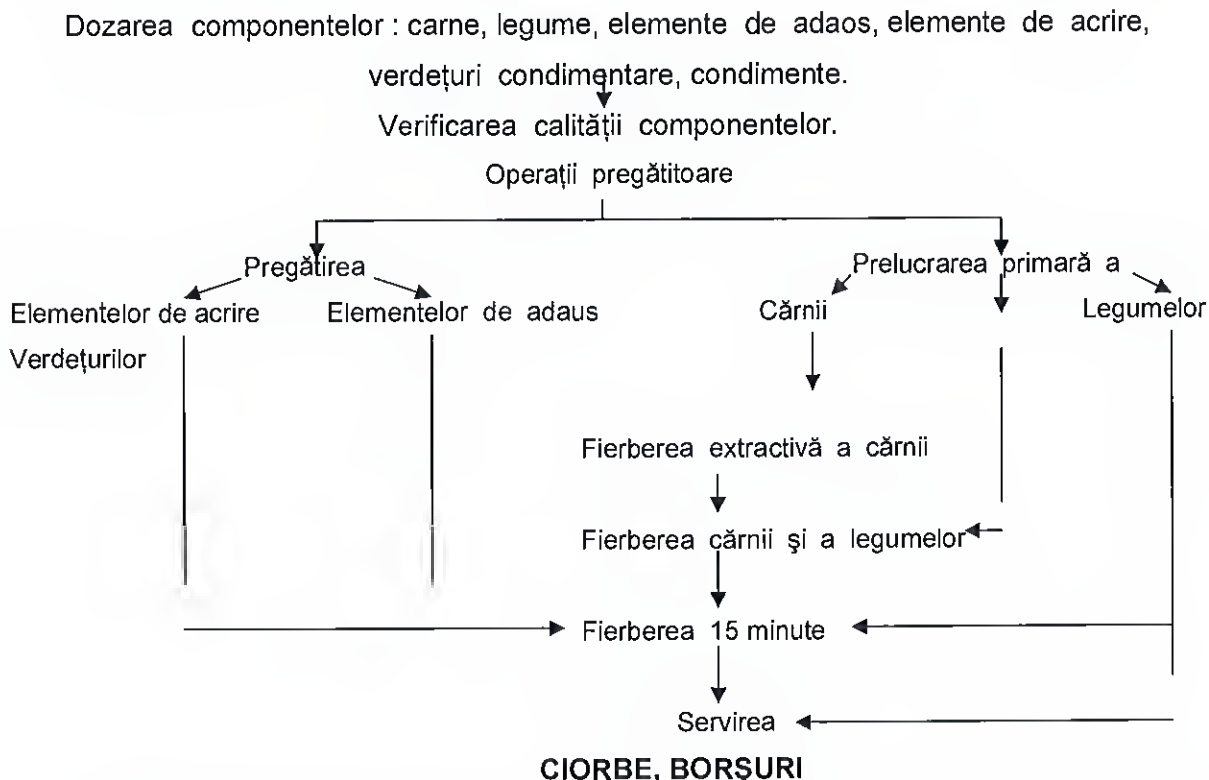
Sunt preparate obținute din legume sau din carne și legume. Ele se deosebesc de supe prin faptul că se acresc. Componentele de bază ale ciorbelor și borșurilor sunt :

- elementul lichid care poate fi :
 - apa caldă și grăsimea pentru ciorbe și borșuri din legume ;
 - supa de oase pentru ciorbe și borșuri din legume și supă de oase ;
 - supa de carne pentru ciorbe și borșuri din legume și carne – carnea rămânând în prezent ;
- legume diferite : cel mai des utilizate fiind ceapa, morcovul, pătrunjelul, țelina ;
- elemente de adaos :
 - orez, paste făinoase – cu rol de mărire a consistenței ;
 - făină – rol de legare și mărire a consistenței ;
 - ou, smântână, iaurt, lapte – rol de mărire a valorii nutritive și îmbunătățirea gustului ;

Se pot utiliza unul sau mai multe elemente de adaos.

- elemente de acire – zeama de varză murată, oțet, sare de lămâie sau suc de lămâie, iaurt, zer, suc de roșii sau pastă de tomate, piure de fructe crude (corcodușe, prune verzi, struguri verzi – aguridă)- pentru ciorbe; borșul pentru borșuri ;
- verdețuri condimentare : leuștean, pătrunjel și mărar pentru ciorbe, iar pentru borșuri leuștean și pătrunjel.

Ciorbele și borșurile de legume precum și cele din legume și supă de oase se obțin conform schemei tehnologice :



Operațiile pregătitoare pentru legume, elemente de adaos, verdețuri sunt cele indicate la supe.

Pregătirea elementelor de acire se efectuează la fel ca și pentru ciorbele sau borșurile de legume : zeama de varză și borșul se fierb separat, se spumează și se strecoară; pasta de tomate se diluează cu apă; sarea de lămâie se dizolvă în apă; piureul de fructe crude se obține prin fierberea și pasarea acestora. Elementele de acire se adaugă în preparat numai în ultimele 10 minute de fierbere, pentru a nu îngreuna înmuierea legumelor datorate acidității lor.

Operația pregătitoare specifică este prelucrarea primară a cărnii prin : curățirea de piele; spălare; porționare la gramaj și blanșare (opărire), aplicată numai cărnii cu miros specific (de ex. carne de ovine).

Tehnica preparării constă în :

- fierberea extractivă a cărnii în apă rece (2 – 4 l / 10 porții) cu sare, până la pătrunderea parțială a cărnii; în timpul fierberii se îndepărtează spuma ;
- adăugarea legumelor și continuarea fierberii până la pătrunderea componentelor ;
- adăugarea elementelor de adaos, a elementului de acire, a condimentelor și a verdețurilor condimentare (se reține numai pătrunjel pentru servire) ;
- fierberea 15 minute pentru uniformizarea gustului preparatului.

Preparatele lichide se servesc fierbinți, la bol, supieră sau cană. Se pot servi imediat sau se păstrează la cald pe baie de apă cel mult 4 ore la 60°C. Se pot păstra maxim 48 ore de la preparare, la temperatura de 0 ÷ 4°C, în

dulapuri frigorifice sau vitrine curate, dezinfectate, fără miros străin, destinate în exclusivitate păstrării lor.

Caracteristicile organoleptice ale ciorbelor și borșurilor din carne și legume sunt:

Aspect : opalescent; bucăți de carne cu os sau fără os, uniform porționate, pătrunse, cu formă definită ; legume tăiate specific preparatului, pătrunse, nesfărâmate ; elemente de adaos specifice.

Culoare : alb-gălbui (cele cu ouă); roșiatică (cele cu pastă de tomate sau roșii).

Consistență : lichidă.

Gust și miros : plăcute, caracteristice elementelor din componență, fără gust și miros; gust acrișor, condimentare corespunzătoare.

Defectele, cauzele și posibilitățile de remediere ale ciorbelor și borșurilor din carne și legume sunt următoarele :

- **carne și legume sfărâmate, fără formă definită** :
 - cauze : fierbere prelungită; fierbere în clocote mari;
 - remediere : la carnea cu țesut conjunctiv care se sfărâmă ușor (pește) se adaugă în apa de fierbere puțin oțet pentru a preveni sfărâmarea cărnii.
- **aspect tulbure** :
 - cauze : nu s-a adăugat sare la începutul fierberii; nu s-a înlăturat spuma la timp; s-a depășit timpul de fierbere.
- **condimentare excesivă (prea sărată) sau cu gust și aromă denaturate** :
 - cauze : dozare greșită a condimentelor; cantitate prea mică de lichid;
 - remediere : se adaugă supă de oase necondimentată.
- **densitate prea mare** :
 - cauze : fierbere prelungită ; proporție necorespunzătoare între lichid, legume, elemente de adaos;
 - remediere : adăugare de supă de oase.

Ciorba de fasole verde – fasolea se prelucrează primar și se taie în bucăți mici, morcovii și ceapa după prelucrare primară , se taie marunt, roșiile se decojesc, se taie felii și se adaugă în preparat odată cu elementele de adaos. Faina cernută se amestecă cu 100 ml de supă de oase . Mararul prelucrat primar se adaugă în preparat odată cu otetul iar patrunjelul verde și smântana se adaugă la servire .

Ciorba de perisoare – se caracterizează prin prezenta compoziției de făină, smântână (iaurt) și galbenus de ou, acrirea făcându-se cu suc de lamaie, la servire adăugându-se marar verde .Carnea prelucrată primar se toacă cu 1/2ceapa tăiată sferturi, radacinoasele și 1/2 ceapa se prelucrează primar și 1/3 se opărește, lamaia se spală se stoarce sucul, perisoarele se pregătesc din carnea și ceapa tocată marunt la care se adaugă orezul opărit, un ou întreg, patrunjel verde și sare.Se modelează perisoare mici rotunde care se pun pe un platou stropit cu apă și se adaugă în preparat odată cu 2/3 din orez, când legumele sunt pătrunse parțial.Fierberea perisoarelor durează 20 minute .

12. TEHNOLOGIA PREPARATELOR CULINARE SERVITE CA PRIM FEL

Preparatele care se servesc ca prim fel în meniul pentru dejun, opțional cu preparatele lichide, au rolul de a deschide apetitul prin prezentarea lor cât mai aspectuoasă, de a pregăti organismul în vederea consumării celorlalte preparate din meniu, de a mări valoarea nutritivă a acestuia, prin conținutul în trofine al componentelor folosite. Sunt preparate cu volum mic și valoare alimentară mare.

Pentru realizarea acestor preparate, procesul tehnologic cuprinde prelucrarea preliminară a componentelor (dozare, verificarea calității, sortare-curățire), formarea compoziției, tratamentul termic, montare pe platou, ornare și servire.

În funcție de materiile prime de bază, preparatele culinare servite ca prim fel se clasifică astfel :

Preparate din legume - se caracterizează astfel :

- aspect atrăgător, datorită coloritului viu al legumelor ;
- conțin substanțe minerale și vitamine în proporție ridicată (calciu, fosfor, fier, potasiu, vit. C, B, E, K, A) ; glucide simple și poliglucide sub formă de amidon și celuloză și alți nutrienți necesari organismului.

Prin prelucrarea primară a legumelor apar pierderi cantitative (20 ÷ 50%) și pierderi calitative prin îndepărtarea la curățire a unei porțiuni din partea comestibilă prin spălare și menținere timp mai îndelungat în apă. Prin opărirea cepei se îndepărtează o parte din substanțele iritante.

La prelucrarea termică o parte din substanțele nutritive solubile trec în lichidul de fierbere, se distrug unele vitamine, în special hidrosolubile.

În urma tratamentului termic, legumele își modifică consistența, se înmoaie, își îmbunătățesc gustul, se formează arome noi, devin ușor digestibile.

Preparate din crupe, paste făinoase și brânză – sunt apreciate de consumatori datorită aspectului plăcut, gustului deosebit și valorii nutritive mari. Ele conțin glucide simple și poliglucide, în special amidon din crupe și paste făinoase, protide complete și lipide din brânzeturi, completate cu lipidele care intră în componența preparatelor (ulei, unt, smântână), vitamine și substanțe minerale provenite din componentele din structura preparatelor.

Gama sortimentală a preparatelor din crupe, paste făinoase și brânzeturi este următoarea :

- preparate din crupe : găluște din brânză, bulz ciobănesc, mămăliguță cu brânză și ouă ;
- preparate din paste făinoase : macaroane cu brânză, tăitei de brânză, spaghete cu brânză de vaci.

Tratamentul termic aplicat pentru pregătirea acestor preparate este fierberea, ceea ce determină o digestie ușoară, aceste preparate putând fi recomandate consumatorilor de toate vârstele și chiar în anumite diete.

Transformările care au loc în timpul acestor preparate culinare sunt:

- la **prelucrarea primară** apar modificări cantitative foarte mici, prin îndepărtarea impurităților care se consideră neglijabile, toți factorii nutritivi rămânând în componența materiilor prime ;
- în timpul **tratamentului termic** apar o serie de transformări, astfel : în timpul fierberii, crupele și paste făinoase își modifică considerabil volumul și masa (cresc), deoarece amidonul absoarbe cantități mari de apă. Produsele devin astfel comestibile, flexibile, își îmbunătățesc

digestibilitatea, gustul devine dulceag. Prin gratinare își îmbunătățesc și mai mult gustul, aroma și aspectul. Pierderile de vitamine sunt înlocuite prin adaos de alimente crude, neprelucrate termic (unt, smântână ș.a.).

Preparatele din subproduse de carne au aspect plăcut, atrăgător, servindu-se aranjate pe platou sau farfurie, decorate estetic, în culori vii, cu ajutorul legumelor (lămâi, morcov, verdeață); au proprietăți gustative deosebite, fiind apreciate de toate categoriile de consumatori.

Pentru pregătirea acestor preparate se folosesc subproduse de carne : creier, măduvă, ficat, rinichi, inimă, măruntaie de pasăre și diferite adaosuri. Subprodusele de carne au valoare nutritivă mare, determinată de conținutul lor ridicat în trofine de calitate superioară. Datorită conținutului mare de apă și proteine, subprodusele de carne se alterează ușor, de aceea ele se pregătesc în stare proaspătă sau imediat după decongelare și se servesc cât mai repede.

Gama sortimentală a preparatelor din subproduse de carne este alcătuită din :

- preparate din creier : creier rasol, creier cu sos de lămâie (a la grec) ;
- preparate din ficat : sote din ficat ;
- preparate din măruntaie : sote de măruntaie.

Particularități de prelucrare a componentelor.

Creierul se ține o jumătate de oră în apă rece, pentru dizolvarea cheagurilor de sânge, se curăță de membrane și se spală. La fierbere se adaugă oțet pentru ca proteinele să coaguleze mai repede și să nu se sfărâme creierul. Răcirea creierului se face în supă în care a fiert.

Ficatul se taie, se îndepărtează locul de intrare a vaselor de sânge, se îndepărtează capsula (membrana care îl acoperă) și se spală cu apă rece. În timpul sotării nu se adaugă sare, pentru că aceasta determină întărirea ficatului.

Măruntaiele de pui se curăță și se spală în apă rece.

Legumele se curăță, se spală și se taie în forma caracteristică preparatului. Roșiile, pentru a putea fi decojite, se opăresc cu apă clocotită.

Făina, după cernere, se desface în puțină apă rece, pentru a nu se forma aglomerări în momentul introducerii în preparat. Pasta de tomate se diluează cu puțină apă rece, pentru a se dispersa uniform în sosul preparatului.

Preparatele din pește, servite ca felul întâi, au aspect plăcut, proprietăți gustative deosebite, valoare nutritivă mare. Preparatele din pește se digeră ușor datorită structurii musculare fine a peștelui, țesutului conjunctiv slab dezvoltat și tratamentului termic aplicat (fierbere, frigere la grătar). Preparatele obținute prin prăjire se digeră mai greu.

Datorită conținutului mare în apă, peștele se alterează foarte ușor, de aceea se va păstra în spații frigorifice și se va prelucra cât mai repede.

Preparatele din pește se obțin în scurt timp și sunt apetisante. În funcție de tratamentul la care este supus peștele, sortimentele de preparate din pește sunt următoarele:

- preparate obținute prin fierbere : file de știucă (șalău, somn) rasol;
- preparate din pește obținute prin frigere : saramură de crap, saramură de stavrid;

- preparate din pește obținute prin prăjire : crap prăjit, stavrid prăjit, macrou prăjit.

Condițiile de calitate pe care trebuie să le îndeplinească preparatele din pește sunt următoarele :

- aspect plăcut, frumos montate și decorate, să-și păstreze forma inițial;
- culoare :
 - pentru rasol specifică peștelui ;
 - pentru peștele fript sau prăjit, frumos rumenit pe toată suprafața, bine pătruns, fraged, succulent ;
- gust și miros plăcute, specifice, potrivit condimentate ;
- aromă caracteristică peștelui, componentelor folosite și tratamentului termic aplicat ;
- sosul pentru saramură să fie limpede și în cantitate suficientă.

13. TEHNOLOGIA PREPARATELOR DE BAZĂ DIN COMPONENTA MENIURILOR

Preparatele de bază sunt denumite în mod curent mâncăruri *plat du jour* sau **preparate de felul doi**, fiind incluse în componența meniului pentru dejun. Comparativ cu preparatele culinare servite în prima parte a meniului, preparatele de bază sunt mai consistente, având în structură legume, carne, sosuri, condimente, diverse adaosuri.

Structura complexă a preparatelor de bază asigură :

- diversificarea sortimentală a grupei și varietatea meniurilor ;
- realizarea unor preparate cu valoare nutritivă și energetică ridicată, cu calități senzoriale deosebite ;
- aplicarea procedeelor tehnologice recomandate de gastronomia modernă.

Această grupă de preparate din componența meniurilor include următoarele categorii :

- preparate din legume ;
- preparate din legume cu carne de vită ;
- preparate din legume cu carne de porc ;
- preparate din legume cu carne de ovine ;
- preparate din subproduse de abator ;
- preparate din legume cu carne de pasăre ;
- preparate din legume cu carne de pește ;
- preparate din carne tocată ;
- preparate din legume cu carne de vânat.

Sortimentele de mâncăruri sunt caracterizate printr-o structură complexă, întrunind în componența lor carnea, legumele și sosul care face legătura între materiile prime și produsul de bază. Mâncărurile, prin componentele lor și tehnologia acestora, au o valoare nutritivă mai ridicată și o valoare calorică mai mare. Asocierea rațională a componentelor din preparatul respectiv conduce la realizarea unor sortimente cu valori nutritive echilibrate, cu un coeficient de utilizare digestivă maxim, impresionând apetitul consumatorului prin aromă, miros, aspect și gust, favorizând astfel secrețiile digestive.

13.1. TEHNOLOGIA PREPARATELOR PE BAZĂ DE LEGUME

Sunt formate din una sau mai multe legume, asociate cu sosuri condimentate și diferite adaosuri, în funcție de sortiment. Componentele principale fiind legumele, ele vor influența, prin varietatea și compoziția lor chimică, structura sortimentelor, calitățile senzoriale, valoarea nutritivă și energetică a grupei de preparate.

Preparatele de bază din legume se caracterizează prin următoarele:

- sortiment diversificat de preparate, care determină varietatea meniurilor zilnice;
- timp de prelucrare termic mai mic;
- aport mare de săruri minerale, de calciu, fosfor, potasiu, fier; vitamine: C, B₁, B₂, E, caroten, acizi organici, celuloză;
- preparatele din leguminoase și cartofi sunt surse de proteine vegetale și de poliglucide;
- contribuie la stabilirea echilibrului între aminoacizii necesari unei alimentații generale;
- acțiune alcalină, având rol în menținerea echilibrului acido-bazic al sângelui; favorizează digestia, prin conținutul lor de celuloză;
- valoarea nutritivă și energetică mai mică decât a preparatelor de bază cu carne în compoziție;
- colorit variat, care asigură prezentarea estetică a preparatelor în care sunt incluse;
- se pot servi calde sau reci.

Clasificare. Din legume se poate obține un sortiment variat de preparate de bază. În practica culinară ele sunt grupate în funcție de structura sau tehnologia de preparare a acestora, după cum urmează:

- preparate din legume cu sos alb sau roșu;
- preparate din legume diferite;
- preparate din legume cu umplutură de orez.

Materii prime.

Legumele. Ca materii prime vegetale pentru preparatele de bază din legume se pot utiliza țelina, prazul, cartofii, varza albă, conopida, ardeii, roșiile, bamele, dovleceii, vinetele, fasolea verde, fasolea boabe, mazărea verde, ciupercile etc. Fiecare din aceste legume poate constitui componenta principală a unui preparat, determinând denumirea acestuia și influențând valoarea lui alimentară.

Frecvent, în tehnologia preparatelor de bază se întrebuițează ceapa, pentru pregătirea sosurilor și legumelor condimentare, pentru îmbunătățirea calităților gustative și nutritive.

Legumele pot fi utilizate atât în stare proaspătă, cât și conservate.

Conservele de legume pot constitui o sursă permanentă de materie primă pentru preparatele culinare, utilizarea lor scurtând timpul de pregătire.

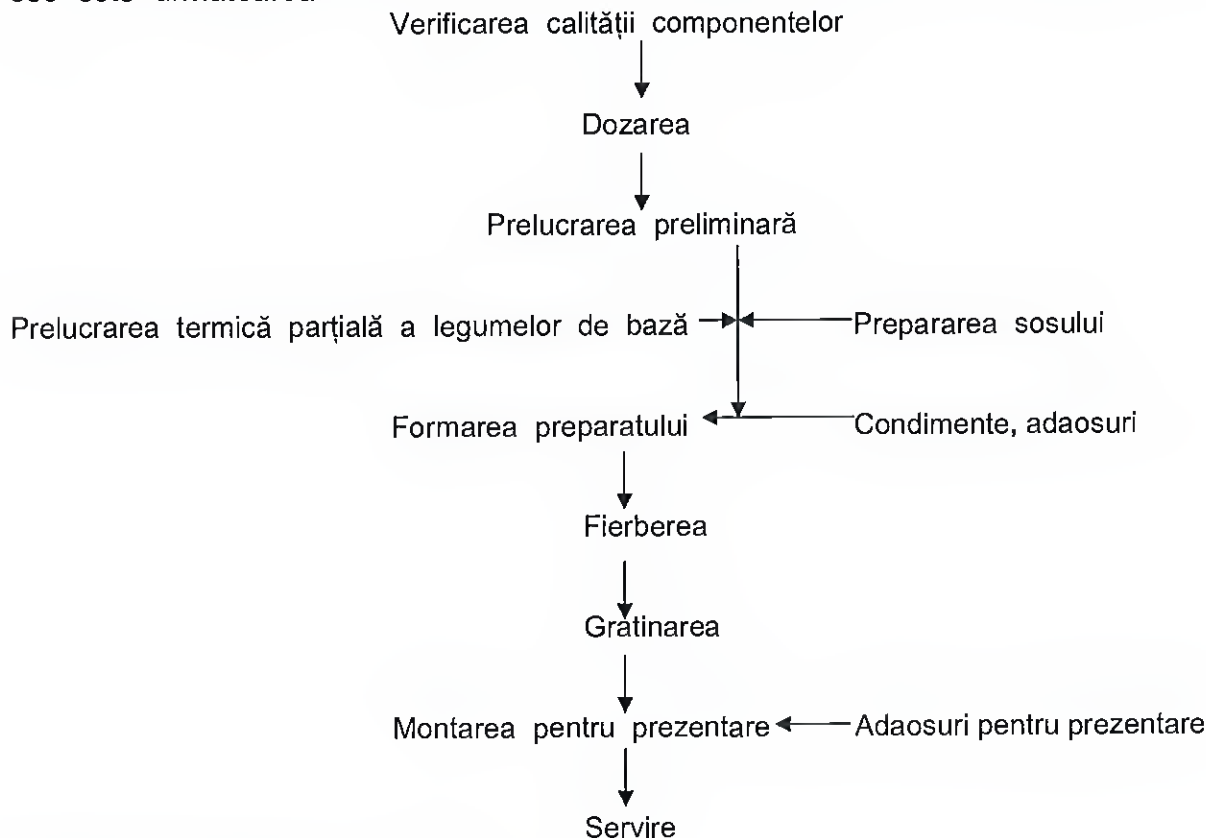
Se pot folosi conservele sterilizate de legume în apă (dovlecei, fasole verde, mazărea verde, ardei), legume în bulion (bame, vinete, ghiveci, roșii) sau legumele conservate prin congelare. Conservele de legume pot înlocui legumele proaspete sau se pot întrebuiți în amestec cu acestea. Pentru preparatele cu sos roșu se utilizează pasta de tomate, care asigură culoarea și gustul specific.

Grăsimile. Dintre grăsimi, în tehnologia preparatelor de bază din legume se utilizează untura, uleiul, untul sau margarina, pentru înăbușirea legumelor și obținerea sosurilor. Grăsimile dau gust plăcut preparatelor și influențează valoarea energetică și nutritivă a acestora.

Asocierea grăsimilor cu legume este rațională atât din punct de vedere nutritiv cât și al digestibilității. Digestibilitate mai redusă prezintă untura, datorită conținutului ridicat în acizi grași saturați.

Făina. Pentru preparatele de bază se întrebuițează făina albă, ca materie primă în tehnologia sosurilor albe sau pentru mărirea consistenței sosurilor roșii.

Schema tehnologică de obținere a preparatelor de bază din legume și sos este următoarea:



Preparate din legume cu sos alb :

- ciulama de ciuperci ;
- ciuperci cu sos de smantana ;
- conopida cu sos de smantana ;

Preparate din legume cu sos rosu :

- iahnie de fasole ;
- iahnie de cartofi;

Preparate din legume cu umplutura din orez:

- ardei umplut cu orez ;
- sarmale cu orez in foi de varza ;

Preparate din legume diferite :

- ghiveci de legume

13.1.1. TEHNOLOGIA PREPARATELOR DIN LEGUME ȘI SOS

Verificarea calității componentelor se realizează prin examen organoleptic executat pentru fiecare componentă din rețetă, caracteristicile acestora trebuind să corespundă condițiilor de admisibilitate din standarde sau norme.

Dozarea componentelor. Dozarea materiilor prime, auxiliare sau a semipreparatelor culinare se realizează prin cântărire sau măsurare volumetrică

pentru fiecare component din rețetă, cantitățile adăugate ținând cont și de pierderile preliminare și la tratament termic. Executarea corectă a acestei operații influențează calitatea preparatului și gramajul porției de produs finit.

Pregătirea preliminară a componentelor. Principalele operații care se execută în această fază a procesului tehnologic sunt:

prelucrarea preliminară a legumelor constă în operații de sortare, îndepărtarea părții necomestibile, din nou spălare și divizare (tăiere); ordinea operațiilor și modul de realizare a acestora sunt în funcție de specia legumei și de preparat;

diluarea pastei de tomate cu o cantitate egală de apă, în scopul răspândirii rapide și uniforme în masa produsului;

cernerea făinii și amestecarea treptată cu o cantitate egală de supă, apă sau lapte rece, pentru a evita formarea aglomerării în momentul introducerii în sosul sau lichidul fierbinte.

Prelucrarea termică parțială a legumei de bază. Operația termică aplicată diferă de sortiment. Pentru majoritatea preparatelor se execută înăbușirea sau fierberea legumei de bază.

Înăbușirea legumelor se realizează prin încălzirea acestora cu grăsime și o cantitate mică de lichid fierbinte (apă sau supă), într-un vas acoperit. Lichidul se adaugă treptat pe tot parcursul procesului termic și fără să depășească jumătate din înălțimea materiei prime. Fierberea trebuie să fie lentă și se poate realiza la foc mic sau în cuptor, procedeu care asigură înmuierea uniformă a legumelor și evită arderea. Înăbușirea este unul din tratamentele termice la care pierderile de factori nutritivi sunt mici.

Fierberea legumelor se poate realiza în apă, în apă și vaporii sau în vaporii sub presiune. Frecvent se aplică fierberea în apă. Pentru legume se recomandă introducerea acestora în apă clocotită, în scopul eliminării oxigenului și al inactivării unor enzime care pot distruge vitaminele. Totodată, apa clocotită formează la suprafața legumelor un strat mai puțin permeabil, care împiedică pierderea substanțelor hidrosolubile din compoziția acestora.

Leguminoasele uscate se pun la fiert cu apă rece. După 15 minute se înlocuiește prima apă de fierbere cu apă caldă, asigurând, în acest fel eliminarea excesului de săruri de potasiu. Sarea se adaugă la sfârșit.

Fierberea legumelor se poate realiza în marmite sau autoclave, procedeu care scurtează timpul de fierbere și reduce pierderile de factori nutritivi.

Legumele ajunse la consistența necesară (fierte parțial sau definitiv) trebuie scoase imediat din apa de fierbere, pentru a nu se îmbiba cu apă și a nu pierde în continuare factorii nutritivi hidrosolubili.

Prepararea sosului. Sortimentele de sosuri utilizate frecvent pentru preparatele de bază din legume sunt sosurile albe sau roșii.

Formarea preparatului este faza tehnologică în care se realizează structura preparatului și constă în asocierea legumelor înăbușite cu sos, condimente și adaosuri.

Fierberea preparatului este operația care asigură formarea calităților gustative specifice preparatului. În timpul fierberii, acesta se amestecă pentru omogenizare și pentru a evita lipirea legumelor de baza vasului (pentru preparatele cu sos alb se amestecă continuu). Fierberea poate fi definitivă sau poate fi urmată de gratinare. În ultima parte a acestei faze se adaugă roșiile și vinul.

Gratinarea se poate aplica în ultima parte a procesului tehnologic, prin prelucrare termică a preparatelor în cuptorul încins, cu vasul descoperit, timp de 10-15 minute. Preparatul se rumenește la suprafață și își îmbunătățește gustul.

Montarea preparatului pentru prezentare și servire. Preparatele pe bază de legume se pot monta în legumieră, pe farfurie sau platou. Majoritatea se servesc calde.

Condițiile de calitate. Sunt stabilite prin standarde și norme specifice fiecărui preparat și se referă la proprietățile organoleptice (aspect, culoare, gust) și proprietățile fizico-chimice (gramaj total al porției și pentru fiecare componentă din structura porției, umiditatea, conținutul în grăsimi și sare).

Preparatele de bază din legume trebuie să prezinte următoarele condiții de calitate:

- gramajul porției-corespunzător rețetarului, cu respectarea raportului componentelor (legume și sos);
- aspect-plăcut, atrăgător, preparatul montat estetic, legumele să-și păstreze forma;
- culoare-specifică componentelor folosite, legumele să aibă culoarea cât mai apropiată de cea naturală;
- miros-plăcut, specific componentelor din structura preparatului;
- gust-plăcut, specific legumei de bază și adaosurilor, condimentare corespunzătoare;
- consistență-legumele pătrunse bine termic, sosul de consistență corespunzătoare, nici prea dens, nici prea fluid.

Defecte, cauze, remedieri.

- legume moi sau sfărâmate-datorită depășirii timpului de fierbere. Aceste defecte nu pot fi remediate.

- legume tari-datorită prelucrării termice insuficiente. Se continuă procesul termic până la obținerea consistenței corespunzătoare.

sosul în cantitate necorespunzătoare (sos prea mult sau prea scăzut) - datorită dozării necorespunzătoare a componentelor sau nesupravegherea procesului termic. Mâncărurile prea scăzute li se mai poate adăuga lichid (sos) fierbinte, condimentat cu atenție, iar la cele cu sos în cantitate mare se poate continua procesul termic dacă structura legumei permite.

Sosul prezintă aglomerări datorită nerespectării procesului tehnologic. Defectul se poate remedia prin strecurarea sosului.

Condimentare excesivă datorită dozării greșite a condimentelor. Se poate remedia prin adăugarea de sos fierbinte necondimentat.

Gust și miros de afumat sau ars datorită lipirii legumelor de baza vasului până la caramelizare sau chiar carbonizare datorită adăugării unei cantități insuficiente de lichid în procesul de fierbere sau nesupravegherea tratamentului termic. Acest defect nu se poate remedia, ca urmare aceste produse nu se vor da în consum.

TEHNOLOGIA PREPARATELOR DIN LEGUME CU SOS ALB

Legumele care se pot asocia cu sos alb pot fi ciupercile, conopida, dovleceii, țelina etc.

Prelucrări preliminare specifice. Curățirea ciupercilor proaspete constă în detașarea piciorului prin rupere și îndepărtarea prin tăiere a extremităților care au fost în pământ. La ciupercile mici nu se face desprinderea piciorului de pălărie. Spălarea ciupercilor se face repede, în câteva ape reci. În cazul folosirii ciupercilor conservate, aceste se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se scurg din nou.

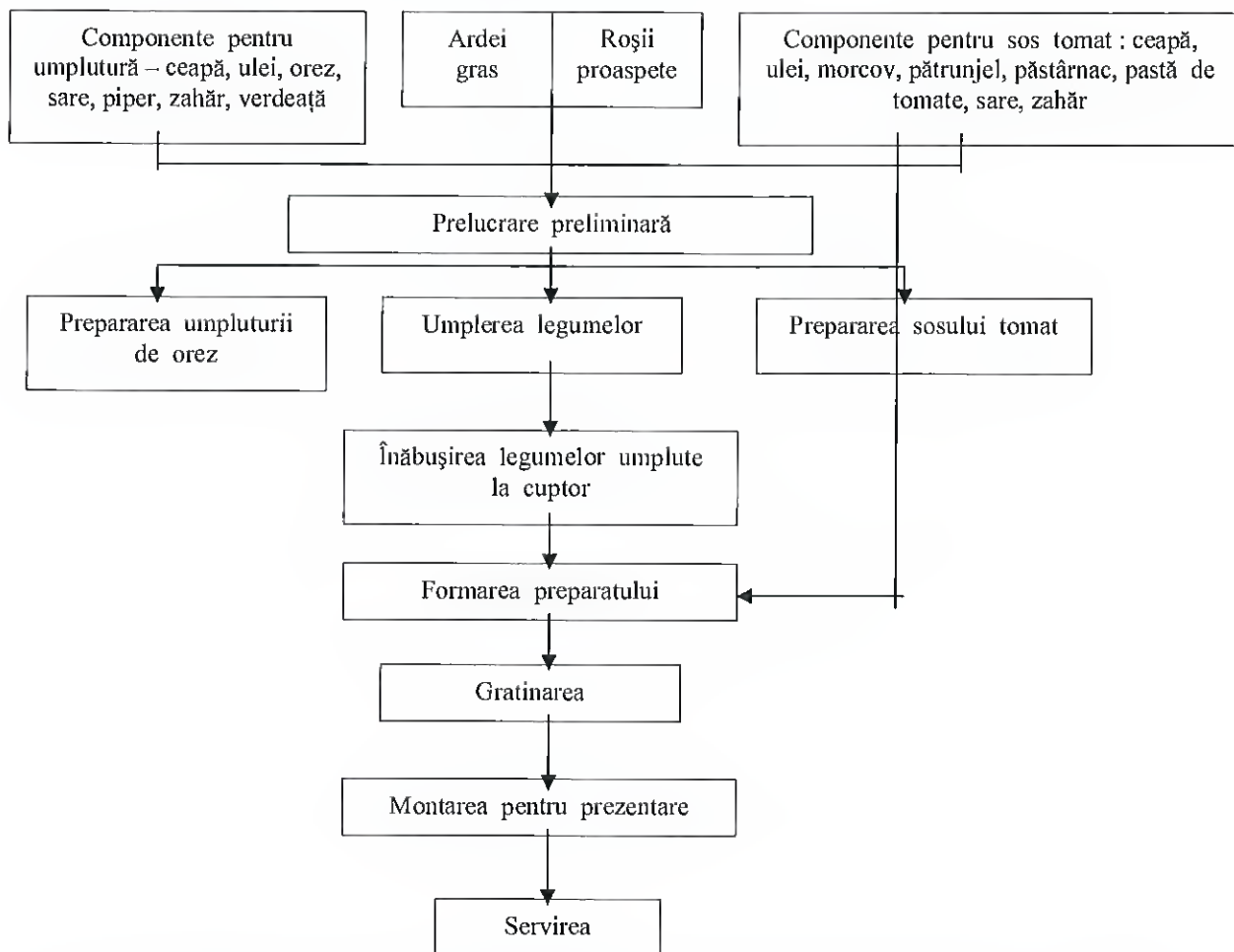
Curățirea conopidei constă în desprinderea frunzelor, detașarea buchetelor, spălate în câteva ape și păstrate timp de 15 minute în apă cu sare, pentru a se îndepărta eventualii viermi, clătirea în câteva ape sau în jet de apă.

13.1.2. TEHNOLOGIA PREPARATELOR DIN LEGUME CU UMLUTURĂ DE OREZ

În această subgrupă sunt incluse legumele și sarmalele cu orez.

Legumele umplute

Schema tehnologică a acestor sortimente, în care sunt incluse sarmale cu orez în foi de varză (de post), ardei umpluți cu orez, roșii umplute cu orez, dovlecei umpluți cu orez, este următoarea (legume umplute):



Prelucrare preliminară. Ardeii grași se selectează uniformi ca mărime, câte două bucăți pentru fiecare porție. Se curăță de peduncul, de semințe, se spală și se scurg. Morcovul, păstârnacul și pătrunjelul rădăcină se spală, se curăță și se taie mărunt.

Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Mărarul și pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Orezul se alege de impurități și se spală.

Roșiile se selectează, se spală, se taie parțial un capac (pe partea opusă pedunculului), în așa fel încât să rămână prins pe o mică porțiune, și li se scoate miezul cu o linguriță.

Prepararea umpluturii de orez. Jumătate din cantitatea de ceapă se înăbușă cu 2/5 din cantitatea de ulei și apă. Se adaugă orezul, apa (în cantitate dublă față de orez), sare, piper, jumătate din cantitatea de zahăr și se fierbe la cuptor, cu vasul acoperit, 20 minute. Se scoate din cuptor, se lasă să se răcească, se adaugă restul cantității de mărar și pătrunjel verde.

Umplerea legumelor și înăbușirea la cuptor. Ardeii sau roșiile se umplu cu compoziția obișnuită, se așează într-o tavă, se adaugă 1/5 din cantitatea de ulei și apă, se înăbușă la cuptor 15 minute.

Prepararea sosului tomat. Sosul se prepară în vas separat, din uleiul și ceapă reținute, morcov, păstârnac, pătrunjel rădăcină, pastă de tomate, sare și zahăr.

Formarea preparatului, gratinarea. Sosul fiert se pasează peste ardeii umpluți. Preparatul se gratinează 15 minute.

Montarea pentru prezentare și servire. Preparatul se montează pe platou sau pe farfurie, câte doi ardei pentru o porție (sau două roșii), decorat cu pătrunjel și mărar verde tăiat mărunț. Se servește cald.

13.2. TEHNOLOGIA PREPARATELOR DE BAZĂ DIN LEGUME ȘI CARNE DE VITĂ, PORC ȘI OVINE

Preparatele din această grupă au o structură complexă având în componență legume, carne, sosuri și condimente. Comparativ cu preparatele de bază din legume, au valoare nutritivă echilibrată, valoare energetică mai mare, calități senzoriale deosebite și coeficient de utilizare digestivă maxim.

Componenta caracteristică grupei o constituie carnea, importantă în alimentație prin aportul de proteine complete, săruri minerale de fier și fosfor, vitamine din complexul B (B₁, B₂, B₆) și lipide. Valoarea nutritivă a cărnii este ridicată și prin substanțe extractive, care favorizează secreția sucului gastric și ușurează digestia.

Asocierea rațională cu legume, paste făinoase și sosuri, asigură echilibrul nutrițional și varietatea sortimentală.

Clasificare. Sortimentul preparatelor din legume și carne este foarte variat, pondere mai mare având preparatele gătite din carne de mamifere domestice. Ele se clasifică în funcție de specia de carne folosită în preparatul de bază:

- legume cu carne de vită (mazăre, fasole verde, roșii cu carne de vită, papricaș cu carne de vită cu găluște, popiete cu carne de vită etc)
- legume cu carne de porc (mazăre, castraveți, vinete cu carne de porc, varză cu ciolan de porc, tocană cu carne de porc și roșii, rulou cu carne de porc și ciuperci etc)
- legume cu carne de ovine (escalop cu sos de vin, spanac cu carne de miel, stufat de miel, verdețuri cu carne de miel, legume cu carne de berbec, jigo de berbec cu fasole boabe, tocană cu carne de berbec și cartofi etc)

MATERII PRIME

Carnea folosită pentru preparatele de bază poate fi de vită, porc sau ovine, de calitate superioară (pulpă sau spată) sau calitatea I (fleică, cap de piept cu os, carnea rezultată din fasonări, rasol din spate cu os, fără cheie). De la abator carnea este livrată în carcase (cea de bovine în sferturi, cea de porcine în jumătăți, iar ovinele întregi) și poate fi refrigerată sau congelată.

Indiferent de natura ei, carnea conține substanțe plastice și energetice, deci are valoare nutritivă. Utilizarea cărnii ca materie primă pentru mâncăruri asigură valoarea nutritivă și gustativă a acestora și participă la denumirea preparatului.

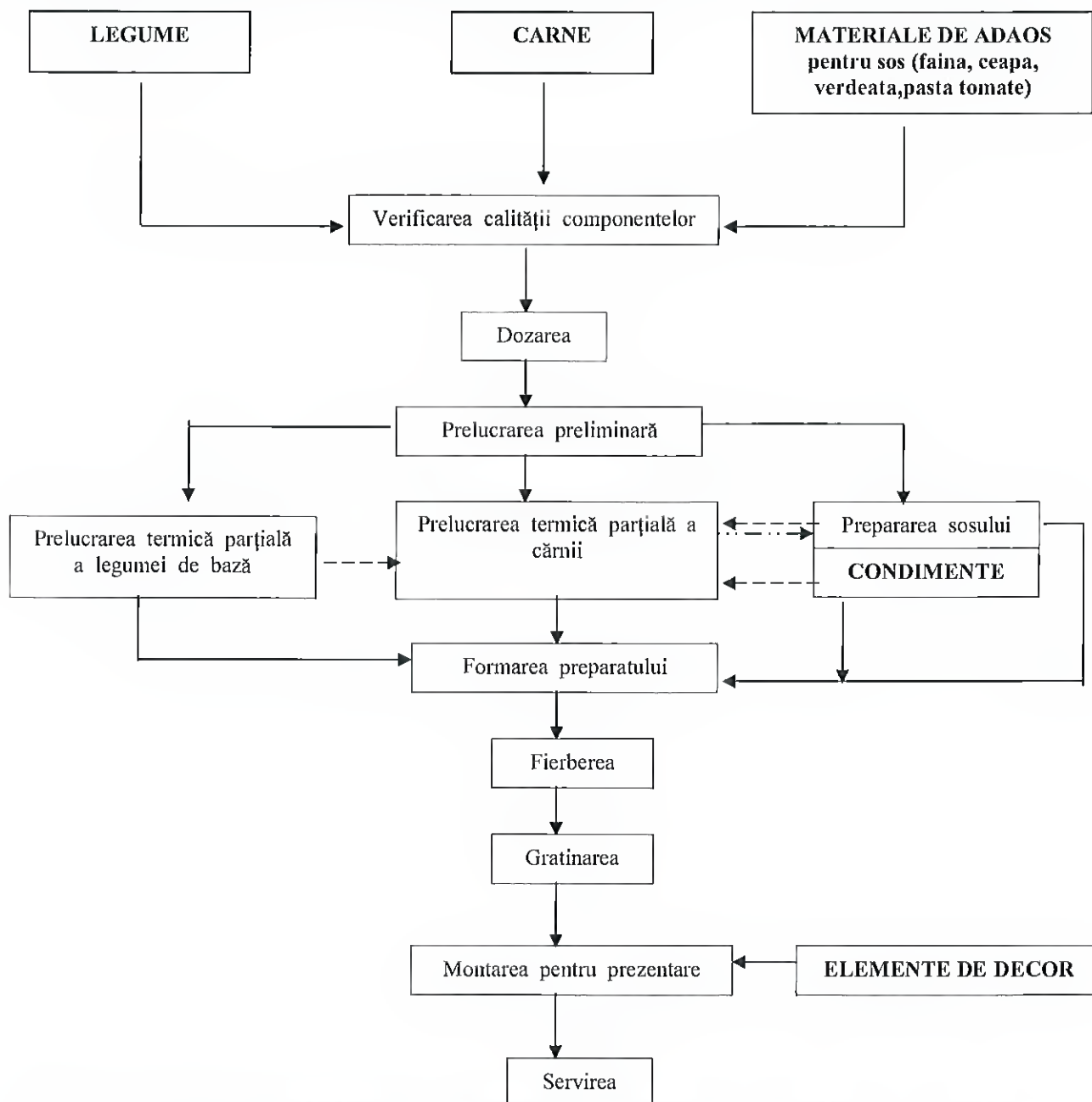
Legumele. Pentru realizarea preparatelor de bază, carnea se poate asocia cu o gamă variată de legume care, prin conținutul lor în glucide, săruri minerale, vitamine, pigmenți, uleiuri eterice și celuloză, participă la echilibrarea în factori nutritivi a

preparatelor, diversificarea sortimentului și varietatea meniurilor. Carnea se asociază bine în mod deosebit cu leguminoasele, deoarece acestea conțin cantități mari de glucide și săruri de calciu.

Se utilizează legume proaspete și conservate prin diferite procedee (legume congelate, deshidratate, conserve sterilizate în apă sau bulion, legume conservate prin sărare, murare). Pentru pregătirea preparatelor de bază din legume și carne se mai utilizează grăsimi, făină, pastă de tomate, condimente, al căror rol tehnologic a fost analizat la grupa preparatelor din legume.

SCHEMA ȘI PROCESUL TEHNOLOGIC AL PREPARATELOR DE BAZĂ DIN LEGUME ȘI CARNE

Schema tehnologică generală de obținere a **preparatelor de bază din carne și legume** este prezentată în figura de mai jos .



Schema tehnologică generală de obținere a preparatelor de bază din carne și legume

Verificarea calității cărnii. În producția culinară, se apreciază în mod curent prospețimea cărnii prin examen organoleptic, care constă în verificarea aspectului exterior, a culorii, consistenței, mirosului cărnii, a grăsimii, a tendoanelor și articulațiilor, a măduvei oaselor. Caracteristicile organoleptice pentru carnea analizată se stabilesc comparativ cu condițiile de admisibilitate ale cărnii proaspete.

Prelucrare preliminară. Prelucrarea preliminară a cărnii se face în carmangerii sau în spațiul destinat în acest scop și constă în operații de spălare, zvântare, tranșare, sortare pe calități, porționare în funcție de sortiment. Carnea congelată este supusă decongelării prealabile. În acest scop, carnea este lăsată într-o încăpere rece (temperatura mediului cuprinsă între 0°C până la 8°C). Se consideră decongelată carnea care are în interior temperatura de +1°C. După decongelare, carnea se introduce imediat în procesul tehnologic.

Prelucrarea termică parțială a cărnii. Frecvent se aplică *înăbușirea*. Carnea, porționată conform gramajului, se introduce într-un vas, se adaugă grăsimea prevăzută în rețetă și o cantitate de lichid (apă sau supă) fierbinte, egală de obicei cu cantitatea de grăsime. Prelucrarea termică se realizează cu vasul acoperit la o sursă de căldură moderată, complectând treptat cantitatea de lichid, până când carnea este aproape gata; sarea se adaugă la sfârșitul tratării termice. Gastrotehnia modernă recomandă *înăbușirea* în vase închise ermetic (vase sub presiune). În aceste vase, cantitatea mică de lichid, adăugată inițial, asigură realizarea unei atmosfere permanente de vapori, menținându-se astfel umiditatea, fără a fi necesar să se mai adauge apă. Procedul prezintă avantajul obținerii unor preparate mai ușor digerabile și cu pierderi nutritive minime.

În funcție de preparat, în faza de *înăbușire* a cărnii se poate adăuga și ceapa. Ceapa *înăbușită* se poate separa, sau se menține în suc format, asociindu-se cu celelalte componente din rețetă pentru continuarea procesului tehnologic.

Nesupravegherea atentă a procesului de *înăbușire* poate avea ca efect reducerea sau scăderea completă a umidității și a vaporilor formați, ajungând să rămână în vas numai grăsime și carne. În acest caz, *înăbușirea* se transformă în prăjire. Dacă nu se intervine la timp, temperatura grăsimii va crește foarte mult, degradându-se cu formare de compuși toxici, iar carnea se va lipi de fundul vasului. În această situație adaosul de lichid este contraindicat. Se va întrerupe procesul de tratare termică, se scoate cu grijă carnea care nu prezintă urme de ardere (fără să se răstoarne vasul), se spală bine în supă de oase, se așează în vase curate și se reia procesul de *înăbușire*.

Prelucrarea termică parțială a legumei de bază. Legumele proaspete, utilizate pentru preparatele de bază, sunt prelucrate înainte de a se asocia cu carne și sare, prin opărire, fierbere sau *înăbușire*.

Prepararea sosului. În funcție de sortiment, prepararea sosului se poate realiza în 3 variante, și anume:

- a) pregătirea separată a sosului, aplicând tehnologia specifică;
- b) pregătirea sosului în suc rezultat de la *înăbușirea* cărnii, după separarea acestuia;
- c) pregătirea sosului concomitent cu formarea preparatului, prin asocierea cărnii *înăbușite* cu restul componentelor din rețetă, adăugate în ordinea procesului tehnologic.

Formarea preparatului. Constă în asocierea cărnii *înăbușite* cu sos, legume și condimente. Celelalte faze ale procesului tehnologic se realizează asemănător preparatelor de bază din legume.

PARTICULARITĂȚILE PREPARATELOR DE BAZĂ DIN CARNE DE VITĂ

Carnea de vită se poate asocia, în vederea pregătirii preparatelor de bază, cu bame, cartofi, castraveți, ciuperci, conopidă, dovlecei, fasole verde, fasole boabe, roșii, spanac, țelină, vinete, varză etc. dintre fructe se folosesc mai ales gutuile, prunele uscate și măslinile, iar sosurile întâlnite mai frecvent în structura acestor preparate sunt: sosul tomat, derivatele sosului brun (picant, de vin Madera), sosul alb, sosul de smântână.

PARTICULARITĂȚILE PREPARATELOR DE BAZĂ DIN CARNE DE PORC

Pentru pregătirea preparatelor de bază, carnea de porc se asociază cu aceleași legume ca și carnea de vită. Datorită conținutului mai mare de grăsime, se asociază frecvent cu legume cu gust acrișor (roșii, castraveți acri, varză murată) și sosuri picante. Arta culinară românească cuprinde și preparate din carne de porc cu cartofi, fasole verde sau boabe, mazăre, ciuperci, o parte din acestea având în structură sosuri albe.

PARTICULARITĂȚILE PREPARATELOR DE BAZĂ DIN CARNE DE OVINE

Din carnea de ovine se pot pregăti aceleași sortimente de preparate ca și din carnea de bovine și porcine. Carnea de miel se pregătește cu sos alb, cu legume (stufat, spanac, fasole verde, mazăre), iar carnea de berbec se asociază frecvent cu varza albă murată și fasole boabe. Sunt apreciate tocanele, ghiveciul și pilaful pregătite cu carne de oaie și berbec.

VERIFICAREA CALITĂȚII PREPARATELOR DE BAZĂ DIN LEGUME ȘI CARNE

Verificarea calității se face pe loturi. Lotul reprezintă cantitatea de preparat de bază din legume și carne, pregătite în laboratorul de producție al unei întreprinderi într-un singur schimb.

Verificarea calității constă în examen organoleptic, fizico-chimic și microbiologic.

Verificarea gramajului, aspectului și a părților componente se execută prin sondaj asupra a 3% din totalul porțiilor, dar nu mai puțin de trei. Toate porțiile luate la analiză trebuie să corespundă, în caz contrar lotul se consideră necorespunzător.

Pentru examenul organoleptic și fizico-chimic se ia o cantitate de 500g probă omogenizată.

Probele recoltate trebuie să fie în dublu exemplar, iar contraproba constituită se va păstra conform dispozițiilor sanitare în vigoare. Probele vor fi însoțite de etichete cu următoarele specificații:

- denumirea produsului și numărul de rețetă;
- data și ora recoltării probelor;
- numele și semnătura persoanelor care au făcut recoltarea.

Verificarea gramajului porțiilor. Se cântărește porția de preparat apoi se separă părțile componente, (carne, legume, sos) și se cântăresc fiecare separat.

Examenul organoleptic. Aspectul și culorile, din diferitele lor nuanțe, se apreciază vizual.

Aromele și savoarea mâncărilor se apreciază cu ajutorul mirosului. Gustul preparatelor se apreciază prin degustare, realizându-se un contact perfect între produsele ingerate și aparatul bucal, percepând senzațiile fizice produse (cald, rece, tare și moale) și cele de origine chimică (dulce, sărat, acru, amar).

Senzația termică a mâncărilor și celelalte senzații gustative, tactile și olfactive se percep, de regulă, aproape simultan de la prima înghițitură.

Prin *analize chimice* se determină umiditatea (%), grăsimea (%), conținutul în sare (%), aciditate totală exprimată în acid lactic (mg%), azotul ușor hidrolizabil (NH₃/100g).

Păstrarea preparatelor de bază din legume și carne. Preparatele de bază din legume și carne (mâncărurile gătite) se păstrează în vitrine sau dulapuri frigorifice curate, dezinfectate, fără miros străin, destinate în exclusivitate păstrării acestora.

Preparatele trebuie păstrate la temperatura de 0...4°C, cel mult 48 ore de la preparare.

Cantinele și restaurantele din stațiunile balneo-climaterice nu au voie să păstreze mâncarea de pe o zi pe alta, conform dispozițiilor sanitare în vigoare.

Păstrarea preparatelor la cald, pe plită, este permisă cel mult 4 ore de la preparare, la o temperatură de peste 60°C.

Condiții de calitate. Preparatele de bază din legume și carne trebuie să prezinte următoarele condiții de admisibilitate:

- gramajul porției: corespunzător rețetarului, cu respectarea gramajului componentelor din structura porției (carne, legume, sos);
- aspectul: plăcut, atrăgător, preparatul montat estetic, carnea și legumele să-și păstreze forma;
- culoarea: specifică componentelor folosite, carnea de culoare brun cenușie, legumele să-și păstreze culoarea cât mai apropiată de cea naturală;
- mirosul: plăcut, specific componentelor din structura preparatului;
- gustul: plăcut, corespunzător speciei de carne, procedului termic aplicat, legumelor din structura porției și adaosurilor condimentare corespunzătoare;
- consistența: carnea și legumele bine pătrunse termic, sosul de consistență corespunzătoare, nici prea dens, nici prea fluid.

Defecte, cauze, remedieri. Defectele posibile ale preparatelor de bază din legume și carne pot fi: carnea tare sau sfărâmată, legume sfărâmate, sosul prea fluid sau prea vâscos, preparatul prea gras sau fără grăsime, cu gust și miros afumat.

Consistența necorespunzătoare a cărnii din preparat este determinată de aplicarea incorectă a tratamentului termic, prin reducerea sau prelungirea duratei acestuia. În cazul în care carnea este insuficient pătrunsă termic (carne tare), se adaugă cantitatea necesară de supă și se continuă prelucrarea termică în cuptor cu vasul acoperit.

Gustul de afumat sau ars este determinat de lipirea componentelor preparatului de baza vasului și caramelizarea sau carbonizarea lor. Acest defect este cauzat de cantitatea insuficientă de lichid necesar fierberii și nesupravegherea procesului termic.

Dacă se observă în primele momente, preparatul se transvazează fără a se antrena partea prinsă pe baza vasului, se completează cu cantitatea necesară de lichid fierbinte și se continuă procesul termic cu supraveghere atentă. Preparatele cu miros și gust de afumat sau ars nu se pot remedia și nu se dau în consum.

13.3. TEHNOLOGIA PREPARATELOR DIN CARNE TOCATĂ

Sortimentul preparatelor de bază din structura meniurilor cuprinde și preparate din carne tocată, care se pregătesc din tocătură simplă sau tocătură asociată cu legume și sosuri.

Tocătura reprezintă compoziția rezultată prin omogenizarea cărnii tocate cu diferite adaosuri. Caracteristica principală a tocăturii este finețea, care diferă în funcție de preparat, și este determinată de diametrul ochiurilor sitei folosite la mașina de tocat (între 2 și 8 mm).

Preparatele din carne tocată se caracterizează prin:

- varietate sortimentală, care asigură diversificarea meniurilor;
- calități gustative și nutritive deosebite, determinate de varietatea componentelor și a procedeele termice aplicate;
- digestibilitatea mai ușoară pentru tocăturile fierte sau fripte.

Clasificarea. Preparatele de bază din carne tocată se pot grupa în funcție de structura acestora (modul de utilizare a tocăturii):

- tocături crude: mușchi tartar;
- tocături cu sos: chifteluțe marinate, chifteluțe cu sos de smântână;
- tocături cu legume: ardei umpluți, roșii umplute;
- tocături în foi: sărmăluțe în foi de varză, viță, spanac;
- tocături în straturi cu legume sau paste făinoase: musacale, varză cu carne tocată de porc;
- tocături fripte: pârjoale moldovenești, drob de miel, mititei, bitoc gratinat, friptură tocată berlineză.

Materii prime pentru tocătură. Tocătura se realizează din carne fără os, de bovine, porcine, ovine sau din amestecul acestora, precum și din carne de pasăre, vânat, pește sau subproduse de carne.

Pentru preparatele de bază din carne tocată de mânzat, vită adultă și porc, rețetele prevăd utilizarea cărnii de calitate I, care cuprinde:

- carne de mânzat și vită: greabăn, fleică, gâtul și salba, pieptul, rasolul anterior, prelucrat prin dezosare, și carnea rezultată din fasonarea pieselor provenite din toate părțile anatomice;
- carnea de porc: margine de fleică, fleică, mijloc de piept, carne rezultată din fasonarea pieselor provenite din toate părțile anatomice, fără bucăți de grăsime;
- carne de pui: calitate I fără cap și picioare.

Materiile auxiliare utilizate ca adaosuri la tocătură au rol tehnologic de legare și afânare a acesteia, de îmbunătățire a calității gustative și nutritive a produsului finit.

În funcție de rolul tehnologic, materiile auxiliare sunt: *ceapa* - asigură calitățile gustative, *condimentele* (sare, piper, usturoi, cimbru, mărar, pătrunjel verde etc) - asigură calitățile gustative și arome, favorizează digestia, *ouăle* – asigură legarea tocăturii datorită coagulării proteinelor; *orezul* – asigură legarea și afânarea tocăturii (se adaugă la tocăturile utilizate pentru umplerea legumelor); *miezul de franzelă* – asigură legarea și afânarea tocăturii (se adaugă la tocăturile pentru chiftele, perișoare, pârjoale, mușchi tocat); *legumele* (cartofi, morcov) – asigură afânarea tocăturii (se adaugă la tocătura pentru chifteluțe); *bicarbonatul de sodiu* – asigură afânarea tocăturii și menținerea suculenței (se adaugă la tocătura pentru mititei); *apa rece* – reglează consistența tocăturii, asigură cantitatea de abur necesară prelucrării termice și asigură frăgezimea produsului.

Procesul tehnologic de obținere al tocăturii:

Verificarea calității cărnii. În procesul de producție, se verifică prin examen organoleptic prospețimea cărnii.

Pregătirea cărnii pentru tocare. Carnea macră se curăță cu ajutorul unui cuțit de piele, tendoane, se spală, se zvântă și se taie bucăți mici.

Pentru mașina de tocat cu acționare electrică, carnea se taie în bucăți de 80-120g.

Tocarea cărnii. Se realizează la mașina de tocat manuală, mașina de tocat cu acționare electrică sau la mașina de tocat anexată robotului universal.

În funcție de preparat, se pot aplica următoarele variante:

a) Carnea se toacă împreună cu ceapa opărită sau înăbușită;

b) Carnea se trece de două ori prin mașina de tocat; în această variantă, prima dată se toacă numai carnea, iar la retocare se adaugă ceapa opărită sau înăbușită și eventual miezul de franzelă înmuiat și bine stors;

Pentru tocătura care se pregătește din carne de vită și porc se poate proceda astfel: se toacă întâi carnea de vită (carnea mai slabă), iar a doua oară se toacă întâi carnea de porc și cu ceapa opărită sau înăbușită. Această variantă asigură caracteristici corespunzătoare tocăturii și calității deosebite preparatului la care se întrebuințează.

Prepararea tocăturii constă în amestecarea și omogenizarea cărnii tocate cu adaosurile prevăzute în rețetă (condimente, ouă, verdeață tocată etc).

Se poate realiza manual sau mecanic prin utilizarea malaxorului sau a robotului. În funcție de consistența tocăturii se poate adăuga câte puțină apă rece sau supă și se bate bine pentru omogenizare. Bateria tocăturii asigură înglobarea unei cantități de aer necesară afânării compoziției.

Utilizarea tocăturii. Tocătura preparată trebuie imediat utilizată, deoarece prin păstrare se produc pierderi calitative și devine un mediu deosebit de favorabil dezvoltării și activității microorganismelor, iar produsul finit va fi nociv prin consumare.

Tocătura se poate utiliza simplă pentru prepararea perișoarelor, chifteluțelor, pârjoalelor sau pentru prepararea legumelor umplute, sarmalelor sau musacalei.

Indicii de calitate ai tocăturii crude. Tocătura care urmează să fie utilizată în procesul tehnologic trebuie să fie foarte proaspătă, având culoarea și mirosul specific felului de carne, să fie omogenă și afânată.

13.3.1. TOCĂTURI CRUDE

Muschi de vaca tartar :

Materii prime și adaosuri: muschi de vaca, oua, ceapa, sare, boia, piper;

Pregătirea primară : spalarea cărnii, îndepărtarea pielitei, tocare a cărnii cu satarul sau cutitul pregătirea primară a cepei, oulelor se separa albusurile de galbenus.

Modelarea : se face pe un platou sub forma rotunda, la mijloc se formează un gol în care se montează un galbenus de ou crud. Aranjarea condimentelor se face cât mai estetic, pe marginea platoului, aseasonarea fiind făcută de către consumatori. Separat la sosiera se servește după preferința clientului sos ketchup sau sos englezesc .

13.3.2. TEHNOLOGIA TOCĂTURILOR CU SOS

Tocăturile cu sos sunt preparate realizate din tocătură modelată sub formă rotundă sau aplatizată, prelucrate termic prin sotare sau prăjire și asociate cu sos alb, tomat, brun sau de vin.

Chiftelute marinate :

Tocatura preparata din carne tocata cu adaos de sare, piper, oua, cartofi rasi sau miez de franzela, patrunjel verde, se portioneaza si se modeleaza prin rotunjirea si aplatizarea tocatarii, folosind faina .Se soteaza in untura, apoi se asociaza cu sos tomat, continuand fierbere 15 min.Preparatul se prezinta in timbale sau farfurie.

13.3.3. TOCĂTURI ÎN LEGUME (legume umplute cu carne tocata).

Ardei umputi :

Operatii tehnologice specifice :

- prepararea tocatarii si a sosului tomat,conform tehnologiilor specifice ;
- umplerea ardeilor (curatati de cotor si seminte), trecerea prin faina a partii cu umplutura si asezarea lor in tava sau cratita cu ulei si apa;
- prelucrarea la cuptor 30 de minute;
- formarea preparatului prin asocierea ardeilor cu sos si fierbere la cuptor, adaugand in final rosiile taiate felii, continuand fierberea 5 minute;
- montarea pe platou sau farfurie, decorat cu patrunjel verde si taiat marunt ;
- servirea preparatului cald cu adaos de iaurt .

13.3.4. TEHNOLOGIA TOCĂTURILOR ÎN FOI

Tocăturile în foi sunt cunoscute în practica culinară sub denumirea de "sarmale". Sarmalele se pot pregăti din foi de varză, foi de viță, de spanac sau de stevie. Tocătura se obține din carne de porc, vită, pasăre, vânat sau pește.

Adaosul pentru legarea și afânarea compoziției este orezul, arpacașul sau amestecul acestora.

Tocaturi in foi

Tocaturile in foi sunt cunoscute in gastronomie sub denumirea de sarmale .

Materii prime, semipreparate si adaosuri :

- tocatura (din carne de pasare, porc, vita, vanat sau peste);
- componente pentru modelat : foi de varza, vita spanac, stevie ;
- adaosuri pentru legat si afanat compozitia : orez, arpacas sau in amestec .

Sarmale in foi de varza .

Se prepara tocatura dupa tehnologia generala si se portioneaza .Modelarea sarmalelor, asezarea tocatarii pe foaia de varza, rularea introducerea capetelor in interior .Se aseaza sarmalele in cratita pe un strat de varza tocata lasand mijlocul gol, se completeaza cu varza tocata apoi se acopera sarmalele cu varza si se condimenteaza cu cimbru .Se prepara sosul din ceapa, untura, pasta de tomate,boia, piper boabe, si apa care se fierb 5min.Formarea preparatului consta in asocierea sarmalelor cu sos, zeama de varza, dupa care se fierb la foc moderat, pe plita sau la cuptor 80 de minute .Se monteaza preparatul, se decoreaza cu rosii si se serveste cald cu garnitura de mamaliguta pripita.

Sarmale in foi de vita .

Se prepara dupa o tehnologie asemanatoare, condimentarea finala realizandu-se cu marar, fierberea durand putin de (45 de minute) la servire sunt insotite de iaurt..

13.3.5. TEHNOLOGIA TOCĂTURILOR ÎN STRATURI CU LEGUME

Preparatele din această grupă sunt formate din straturi de tocătură, legume, paste făinoase sau orez.

Legumele se pot tăia felii (cartofii, dovleceii, țelina, vinetele) sau se pot tăia fire subțiri (varză albă murată).

Preparatul, care are în structură straturi de legume felii și tocătură, este cunoscut în practica culinară sub denumirea de **musaca**.

Procesul tehnologic este prezentat în schema următoare:

Operații tehnologice comune musacalelor

Pregătirea legumei de bază. Pentru prepararea musacalelor, legumele se taie felii.

Prelucrarea termică parțială a legumei de bază. În funcție de preparat se efectuează înăbușirea sau fierberea feliilor de legume.

Prepararea tocăturii. Frecvent, tocătura pentru musaca se realizează din carne de vită calitate I, trecută prin mașina de tocat. Ceapa se taie mărunt.

Carnea tocată se înăbușă cu ceapa în grăsime și apă fierbinte, până scade lichidul și se înmoaie carnea. Se răcește. În funcție de preparat, se poate face retocarea. Se adaugă ouă, condimente (sare, piper), pătrunjel verde tăiat mărunt și se amestecă pentru omogenizare.

Formarea preparatului. Preparatul se formează în tavă unsă cu unt și tapetată cu pesmet. Se așează la bază un strat de felii de legume, deasupra acestuia tocătura, și peste tocătură feliile de legume rămase. În cazul în care rețeta conține roșii, acestea se vor tăia felii și dispune între straturile de legume și carne și pe suprafața preparatului.

Prelucrarea termică parțială se realizează în cuptor, la temperatură moderată, timp de aproximativ 30 minute, până când începe să se coacă.

Finalizarea structurii constă în adăugarea peste preparatul scos din cuptor a compoziției formate din făină, ouă, lapte sau iaurt, uneori cu adaos de pătrunjel verde tăiat mărunt. Suprafața se presară cu cașcaval ras.

Gratinarea. Preparatul finalizat, ca structură, se prelucrează termic în continuare în cuptor 15 minute, timp în care coagulează compoziția adăugată și preparatul se rumenește.

Porționarea. După gratinare, musacaua se porționează în bucăți cu secțiune pătrată sau dreptunghiulară, conform gramajului.

Montarea pentru prezentare. Porțiile de musaca se montează pe platou sau farfurie, se toarnă deasupra sos tomat și se decorează cu pătrunjel verde tăiat mărunt.

Sosul tomat se poate servi și separat în sosieră.

Servirea. Preparatul se servește cald (însoțit de sos tomat cald).

Musacaua de țelină se pregătește în anotimpul rece, toamna și iarna deoarece leguma are un caracter sezonier.

Tehnologia de preparare cuprinde operațiile obișnuite de prelucrare primară a legumelor (sortare, spălare, curățire, spălare și tăierea în felii).

Prelucrările primare sunt urmate de prelucrarea termică (înăbușire în ulei și apă) a feliilor de țelină la cuptor. Această operație asigură înmuierea țesuturilor vegetale și o digestibilitate ușoară preparatului, spre deosebire de procedeul de prăjire a feliilor de țelină.

Tocătura cu care se obține musacaua se pregătește prin înăbușire în apă cu ulei a cărnii împreună cu ceapa. După răcirea compoziției se încorporează oul pentru

asigurarea consistenței compoziției (coagularea proteinelor din ou prin tratament termic).

Condimentarea compoziției se face cu sare, piper și ½ din cantitatea de verdeață.

Compoziția pentru gratinare care se adaugă la suprafață se pregătește din făină, ou și iaurt, peste care se presară cașcaval ras.

Musacaua de cartofi.

Se prepara tocatura dupa tehnologia necesara, iar cartofii (taiati rondele) se inabusa cu apa si untura in cuptor .Preparatul se formeaza din straturi de felii de cartofi tocatura, felii de cartofi, apoi se prelucreza termic la cuptor 30 de minute .Finalizarea structurii preparatului consta in adaugarea compozitiei din faina, oua, lapte, patrunjel verde, presararea cu cascaval ras si gratinarea 15 min.Se monteaza pe platou sau farfurie, insotit de sos tomat cald si se serveste cald.

13.3.6. TEHNOLOGIA TOCĂTURILOR PRĂJITE ȘI FRIPTE

Preparatele din această subgrupă sunt pregătite din tocătură simplă, modelată diferit, prăjită, friptă la grătar sau la cuptor. Se servesc ca fripturi, însoțite cu garnituri și salate. Sunt foarte apreciate pentru gustul și aroma lor deosebit de plăcută.

Parjoale moldovenesti : se prepara tocatura din carne tocata, oua, cartofi rasi, usturoi pisat, sare, piper, patrunjel verde taiat marunt.Se portioneaza tocatura conform gramajului,apoi se modeleaza in forma de para se trece prin faina, se apaltizeaza cu un cutit cu lama lata pana la grosimea de 1,5 cm, lungimea de 8 cm. si latime de 5 cm.se egalizeaza capetele cu doua cutite pentru definitizarea formei .Se impesmeteaza parjoalele trecandule prin pesmet si se prajesc pe ambele partii in untura incalzita la 160-170 grade Celsius, pana se rumenesc . Se scurg de grasime si se monteaza pentru prezentara pe platou ori pe farfurie, dispuse in forma de evantai, raze, sau sub forma de movila.Servirea se face in stare calda. Fiind insotite de garnitura din legume diferite .

Mititei:

Operatii pregatitoare :

- curatirea carni, spalarea, tairea bucati, tocarea amestecarea cu sare, piper si bicarbonat, pastrarea la rece 24 h pentru fragezire, pisarea usturoiului a ardeiului iute .

Tehnica prepararii:

- prepararea tocatarii: retocarea cu masina cu sita deasa a compozitiei de carne racita, incorporarea condimentelor pentru carnati, a piperului, cimbrului ardeiului iute pisat, a mujdeiului strecurat si a supei de oase ;
- malaxarea compozitiei pentru omogenizare;
- modelarea mititeilor: trecerea compozitiei prin masina de tocat la care sau scos sitele si cutitul si sa montat palnia de carnati;
- frigerea mititeilor pe gratarul incins, cu intoarcerea acestora in timpul frigerii;
- montarea pe platou sau farfurie, servirea in stare calda, insotiti de mustar.

Drob de miel

- Se prepara tocatura : inabuisrea maruntaieiilor de miel spalate si fierte in apa cu sare cu ceapa, in grasime si apa, racirea tocarea, amestecarea cu oua , sare, piper, patrunjel si marar verde.
- Formarea preparatului consta in asezarea tocatarii in prapure, impaturirea preparatului, asezarea in tava, adaugarea a 1/2 din cantitatea de ulei. Se frige

in cuptor la foc moderat(25 de min.) ungand suprafata in timpul frigerii, pana aceasta devine rumena si bine patrunsă termic. Se portioneaza si se monteaza pe platou sau farfurie, insotit de diferite garnituri si se serveste cald.

Preparatele pregătite prin prăjire au un miros plăcut, specific, aromă deosebită, își păstrează calitățile nutritive, se îmbogățesc caloric, dar au o digestie grea, prelungită.

Savoarea preparatelor pregătite prin prăjire este determinată de caramelizarea glucidelor și nu de încălzirea grăsimii. Preparatele împesmetate prăjite sunt indigeste datorită crustei formate din pesmet prăjit îmbibată cu grăsimea care este impermeabilă fermenților digestivi. Din acest motiv prăjirea nu este recomandată în alimentația dietetică.

Aplicarea corectă a acestei metode presupune respectarea regimului optim de prăjire: temperatura constantă de 160°C, timp scurt de pregătire, evitarea încălzirii repetate a grăsimii.

În timpul frigerii sau coacerii, prin expunerea tocăturii la acțiunea căldurii, se realizează formarea crustei protectoare la exterior, care reține în produs sucul nutritiv și coacerea în interior.

Frigerea pe grătar asigură preparatului întreaga savoare apreciată de consumator și totodată satisface cerințele unei alimentații dietetice, cu recomandarea de a înlătura practica ungerii grătarului cu grăsime, deoarece crusta se va îmbiba cu grăsimea încinsă, pierzându-și calitățile specifice acestui procedeu termic iar digestibilitatea va fi asemănătoare preparatului prăjit.

Indici de calitate. Tocătura preparată trebuie să-și păstreze forma, să fie afânată, suculentă, bine pătrunsă termic (fiartă, coaptă, friptă), potrivit condimentată. Legumele folosite pentru preparatele din tocătură (legumele pentru umplut, pentru sarmale, musaca etc) trebuie să-și păstreze forma, condimentarea și gustul specific, sosul să fie bine fiert, de consistență corespunzătoare.

Defecte, cauze, remedieri.

– mărime neuniformă (chifteluțe, pârhoale, sărmăluțe, mititei) cauzată de porționarea și modelarea necorespunzătoare. Aceste defecte constatate la tocătura prelucrată termic nu pot fi remediate.

– Preparatul nu-și păstrează forma, se sfărâmă sau se crapă datorită utilizării insuficiente sau necorespunzătoare a adaosurilor de legare (ouă, franzelă, orez) sau tocătura a fost introdusă în grăsime insuficient încălzită. Aceste defecte constatate la tocătura prelucrată termic nu pot fi remediate.

– Preparatele prăjite îmbibate cu grăsime, cu structură tare, preparate insuficient datorate omogenizării incorecte, adaos insuficient de apă la baterea tocăturii, evaporarea apei de constituție din preparat datorită tratamentului termic necorespunzător (temperatură ridicată, timp depășit). Aceste defecte constatate la tocătura prelucrată termic nu pot fi remediate.

– Condimentare excesivă cauzată de dozarea necorespunzătoare a sării și piperului. Aceste defecte constatate la tocătura prelucrată termic nu pot fi remediate.

– Tocătură insuficient fiartă sau prăjită printr-o prelucrare termică incorectă poate fi remediată prin continuarea procesului termic în funcție de preparat.

13.4. TEHNOLOGIA PREPARATELOR DIN CARNE DE PASĂRE

Preparatele din carne de pasăre sunt pregătite prin asociere cu legume, produse cerealiere și sosuri.

Comparativ cu preparatele de bază din carne de măcelărie (carne de mamifere domestice), preparatele din carne de pasăre se caracterizează prin:

- valoare nutritivă și gustativă deosebită;
- durată de prelucrare termică mai mică;
- digestibilitate mai ușoară;
- posibilități de utilizare și în alimentația dietetică.

Clasificare. Sortimentul de preparate de bază din carne de pasăre este foarte variat, deoarece carnea de pasăre se poate asocia cu legume, fructe, crupe, paste făinoase și sosuri diferite.

O clasificare a acestor preparate se poate face în funcție de sortimentul sosului sau adaosului de bază:

- cu sosuri albe: anghemacht din carne de pui, blanchet de pui cu orez, ciulama de pui cu mămliguță, pui cu smântână, pui cu morcovi;
- cu sos roșu: pui cu roșii, ostropel cu carne de pui, pui cu conopidă, pui cu fasole verde, pui cu vinete, pui cu măsline, tocană cu carne de pui, legume cu carne de pui;
- cu crupe sau paste făinoase: pilaf cu carne de pui, macaroane cu piept de pui;
- fără os: pui în caserole.

Materii prime

Carnea de pasăre. Pentru pregătirea preparatelor de bază se utilizează carnea de pui, găini, curci, rațe, găște, în diferite tipuri de prelucrare sau clase de calitate.

Carnea de pasăre asigură preparatelor o valoare nutritivă mai ridicată decât carnea animalelor de măcelărie, datorită proteinelor complete bogate în aminoacizi esențiali și slabei dezvoltări a țesutului conjunctiv. Grăsimea de pasăre este valoroasă atât din punct de vedere caloric, cât și organoleptic.

Valoarea ei crește prin prezența acizilor grași nesaturați, ușor de digerat și a conținutului în vitamina A.

Carnea de galinacee are valoare nutritivă ridicată și datorită conținutului în substanțe extractive azotate, care dau supelor aromă deosebită, favorizând secreția gastrică. Carnea de găină, curcă este apreciată și pentru digestibilitatea ușoară, de aceea poate constitui materie primă și pentru preparatele dietetice.

Legumele se întrebuintează pentru: diversificarea și definirea sortimentului (roșii, fasole verde, arpagic, ciuperci, vinete); fierberea cărnii sau prepararea sosurilor (ceapă, morcovi, țelină); prepararea garniturilor (cartofi). Se folosesc legume proaspete sau conservate. Legumele completează valoarea nutritivă a preparatelor din carne de pasăre prin aportul lor în proteine parțial complete, glucide simple, vitamine, săruri minerale. În funcție de sortiment pot influența și calitățile estetice ale preparatelor.

Produse cerealiere. Dintre produsele cerealiere se întrebuintează făina (ca materie primă pentru sosurile albe sau ca adaos în sosurile roșii, pentru mărirea consistenței), orezul și mălaiul, pentru prepararea garniturilor (pilaf, mămliguță). Asocierea cărnii cu produse cerealiere și sosuri completează valoarea nutritivă a preparatelor cu proteine parțial complete și poliglucide (amidon).

Fructele. Se pot utiliza gutui, mere, struguri tămâioși, prune uscate, portocale, măsline, asociate cu carne de pui, curcan, găscă, rață.

PROCESUL TEHNOLOGIC AL PREPARATELOR DE BAZĂ DIN CARNE DE PASĂRE

Pentru pregătirea preparatelor de bază din carne de pasăre se poate aplica procesul tehnologic general al preparatelor din legume și carne.

Verificarea calității cărnii de pasăre. În producția culinară se apreciază în mod curent prospețimea cărnii prin examen organoleptic, care constă în verificarea aspectului, culorii pielii, consistenței musculaturii și a mirosului. Caracteristicile organoleptice ale cărnii analizate se stabilesc prin comparație cu condițiile de admisibilitate ale cărnii proaspete.

Prelucrarea preliminară. Se realizează pentru fiecare componentă din rețetă.

Prelucrarea preliminară a puilor diferă în funcție de tipul de prelucrare (întregi sau tranșați) și de starea termică (refrigerați sau congelați).

Puii congelați vor fi scoși din ambalaje și lăsați într-o încăpere rece (temperatura maximă 10°C), pentru decongelare. Se consideră decongelată carnea care are în interior +1°C. Nu se recomandă decongelarea în apă rece sau lângă surse de căldură, pentru a nu-și pierde însușirile nutritive și gustative.

Se verifică starea de curățenie și de deplumare, se flambează întorcând pasărea pe toate părțile, se controlează interiorul carcasei și se spală în jet de apă rece. În funcție de sortiment, puii pot fi lăsați întregi sau se porționează.

TEHNOLOGIA PREPARATELOR DIN CARNE DE PASĂRE PREGĂTITE PRIN SOTARE

Preparatele se obțin din carne de pui și legume diferite, care se sotează și apoi se fierb cu sosuri albe sau derivatele lor.

Condiții de calitate. Preparatele de bază din carne de pasăre cu sos alb trebuie să prezinte următoarele condiții de admisibilitate:

- gramajul porției: corespunzător rețetarului, cu respectarea gramajului componentelor din structura porției;
- aspect: plăcut, bucăți de carne de pui fiartă și sos ciulama sau de smântână, carnea să-și păstreze forma dată, sosul în cantitate corespunzătoare;
- culoarea preparatului: alb-gălbui;
- miros: plăcut, de carne de pasăre fiartă, fără gust sau miros străin;
- gust: plăcut, specific cărnii de pasăre și a sosului alb, condimentare corespunzătoare;
- consistență: carnea bine fiartă, sosul semifluid, bine fiert, fără aglomerări.

Defecte, cauze, remedieri. Defectele care pot să apară la preparatele din carne de pasăre sunt datorate nerespectării procesului tehnologic.

În cazul preparatelor cu sos alb sau derivatelor lui, pot să apară aglomerări din cauza neomogenizării amestecului de făină și lapte din rețetă, sosul poate să fie prea vâscos sau prea fluid. Defecțiunile pot fi remediate prin diluarea sosului prea vâscos și fierberea în continuare. Dacă sosul este prea fluid, se adaugă făina și se fierbe în continuare.

Sosul se poate prinde de baza vasului, în care nu se amestecă continuu după încorporarea făinii în lapte sau supa care fierbe; această defecțiune nu poate fi remediată, deoarece sosul capătă un miros neplăcut de afumat.

Carnea de pasăre poate fi insuficient fiartă sau friptă, în cazul în care nu se respectă durata de prelucrare termică. Defecțiunea poate fi remediată prin continuarea fierberii până la frăgezirea fibrei musculare.

Dacă durata de fierbere este depășită, fibrele musculare se destramă și carnea nu-și mai păstrează forma; defecțiunea nu poate fi remediată.

Nerespectarea duratei de prelucrare termică poate duce la aceleași defecțiuni și în cazul legumelor folosite la prepararea garniturilor.

TEHNOLOGIA PREPARATELOR DIN CARNE DE PASĂRE ȘI CRUPE

Preparatul reprezentativ pentru această grupă este "Pilaf cu carne de pui". Tehnologia specifică a acestui preparat este prezentată în fișa tehnologică următoare:

Caracterizarea preparatului. Preparatul este format din porții de carne de pui așezate lângă pilaf, prezentat cu pătrunjel verde deasupra.

Valoarea nutritivă a preparatului este dată de proteinele complete ale cărnii de pasăre, lipidele ușor asimilabile, cu aport de acizi grași esențiali și poliglucide din orez.

Verificarea calităților componentelor se realizează prin examen organoleptic și se compară cu condițiile de admisibilitate.

Operații pregătitoare. Puii se controlează în exterior și în interiorul carcasei, se curăță, se flambează și se spală. Ceapa se curăță, se spală: 1/3 din cantitate se taie sferturi pentru supă, 2/3 se taie mărunț pentru sos. Morcovii și țelina se spală, se curăță și se taie sferturi. Orezul se separă de impurități și se spală. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

Tehnica preparării. Puii se fierb în apă cu sare, se îndepărtează spuma și se adaugă legumele tăiate sferturi (ceapa, morcovii, țelina), continuând fierberea până când carnea este aproape fiartă.

Supă se strecoară. Puii se porționează.

Orezul și ceapa tăiată mărunț se înăbușă în ulei și o cantitate egală de supă. Se adaugă cantitatea de supă necesară fierberii orezului și piperul boabe. Se așează deasupra orezului porțiile de pui, se acoperă vasul și se fierbe la cuptor 20 minute.

Montare pentru prezentare și servire. Preparatul se montează pe platou sau farfurie, decorat cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Verificarea calității preparatului se face prin cântărire. Gramajul porției și al părților componente din structura porției (carne, pilaf) se compară cu rețeta.

Indici de calitate

Prin examen organoleptic se verifică proprietățile organoleptice și se apreciază dacă corespund condițiilor de admisibilitate:

- aspect - carne de pui fiartă, porționată, cu garnitură de pilaf; carnea bine fiartă, nesfărâmată, boabele de orez cu volum crescut, nesfărâmate; garnitura de orez fără lichid în structură;

- culoarea - pilafului – albă-gălbuie;

- miros - plăcut de carne fiartă împreună cu adaosuri și de orez, fără gust și miros străin;

- consistența - carne bine fiartă, orezul bine fiert, nesfărâmat.

TEHNOLOGIA PREPARATELOR DIN CARNE DE PASĂRE PREGĂTITE PRIN FRIGERE LA CUPTOR

Preparatele din carne de pasăre pregătite prin frigere la cuptor sunt considerate fripturi și se asociază cu diferite garnituri din legume, cu sosuri.

Pasărea se frige întreagă la cuptor și, după răcirea parțială, se porționează pentru servire.

Garniturile se obțin prin sotare, înăbușire sau fierbere.

13.5. TEHNOLOGIA PREPARATELOR DIN SUBPRODUSE COMESTIBILE DE ABATOR

Subprodusele din carne utilizate ca materie primă pentru preparate de bază sunt limba, inima, ficatul, rinichii, creierul, măruntaie de pui, de miel, apreciate pentru calitățile lor nutritive și gustative. Sunt surse de proteine cu valoare biologică mare, vitamine (complex B, A, D), substanțe minerale (potasiu, fier, fosfor); ficatul are un conținut ridicat de glicogen, creierul conține cantități importante de fosfolipide, iar inima de porc și de vită conține calciu în proporție mai crescută.

Din punct de vedere al structurii țesuturilor, unele subproduse de carne au țesut foarte fin în care predomină celulele grase (creierul), altele cu țesut muscular puternic (inima, limba). Această structură diferită determină particularitățile tehnologice de prelucrare preliminară și termică.

Prin asocierea subproduselor cu legume, paste făinoase (macaroane), crupe (orez) și sosuri diferite, se pregătesc preparate culinare variate care pot fi incluse în structura meniului pentru dejun ca preparate de bază. Din subproduse se pot pregăti pilaf (din măruntaie de pui, miel, creier de vită), papricaș (din rinichi, ficat de porc), preparate cu sos alb (din ficat, limbă), ciulama (din rinichi), ghiveci (din măruntaie de miel), m. drob (din măruntaie de miel sau de porc).

Clasificarea acestora se poate face după sosul care însoțește preparatul sau garnitura acestuia:

- preparate din subproduse comestibile de abator cu sos alb (limbă cu sos alb, ficat de porc cu sos de smântână, ciulama de rinichi cu mămăliguță)
- preparate din subproduse comestibile de abator cu sos tomat (papricaș cu rinichi sau ficat de porc)
- preparate din subproduse comestibile de abator cu garnitură de orez (pilaf cu măruntaie de pui, pilaf cu creier de vită, rizoto cu ficăței de pasăre)
- preparate din subproduse comestibile de abator cu legume sau măsline (ficat de porc cu ceapă, limbă cu ciuperci, limbă cu măsline, ghiveci din măruntaie de miel)

Verificarea calității. În unitățile de alimentație publică subprodusele utilizate ca materie primă pot fi primite refrigerate sau congelate. La primirea în unitate se recepționează cantitativ în conformitate cu actele normative în vigoare.

La recepția calitativă se va ține seama de starea termică a acestora, calitatea și condițiile tehnice de prelucrare corectă din abatoare (recoltare, fasonare).

Controlul calității subproduselor comestibile de abator constă în examen organoleptic, analiză fizico-chimică și control microbiologic.

În mod curent în unități se verifică calitatea subproduselor prin examen organoleptic: cercetare la exterior și apoi în secțiune a acestora. se stabilesc aspectul general, culoarea, consistența, mirosul, apreciind în mod deosebit prospețimea, similar cu cea a cărnii.

SUBPRODUSELE COMESTIBILE DE ABATOR UTILIZATE PENTRU PREPARATE DE BAZĂ DIN MENIU, APORTUL LOR NUTRITIV ȘI OPERAȚII TEHNOLOGICE SPECIFICE

Creierul

Frecvent, se utilizează creierul de bovine și porc. Deși, comparativ cu celelalte organe comestibile, are cel mai mic conținut de proteine (9,5%), creierul prezintă importanță deosebită în alimentație pentru cantitatea conținută de fosfolipide,

vitamine hidrosolubile (PP, B₆, B₁₂) și unele substanțe minerale, ca fosforul și potasiul.

Din creier se pot prepara soteuri, șnițele, pilaf, sau se poate frige la grătar.

Prelucrarea preliminară. Creierul se ține în apă rece aproximativ 30 minute, pentru a se dizolva cheagurile de sânge și sângele din vasele rupte. Apoi se îndepărtează membrana care îl acoperă (meningele) și părțile sângerânde. După curățare, se spală și se ține în apă rece cu sare 20 minute, pentru eliminarea sângelui apoi se scurge.

Fierberea creierului se realizează în supă de legume (ceapă, morcov), condimentată cu sare, piper boabe și acidulată cu oțet.

Sărarea și porționarea creierului.

Pregătirea creierului pentru frigere se poate face în două variante:

- feliile de creier se trec prin ulei și apoi prin mălai;
- fiecare felie de creier se învelește în hârtie pergament, unsă cu grăsime (fără să mai fie trecută prin mălai).

Ficatul

Ca materie primă pentru preparatele de bază se poate întrebuința ficatul de bovine, porcine, ovine sau pasăre.

Cel mai valoros din punct de vedere nutritiv și al calităților gustative este ficatul de bovine și de porc.

Ficatul reprezintă o adevărată sursă de factori nutritivi și terapeutici prețioși. Valoarea nutritivă proteică este cu mult mai ridicată decât a cărnii. Constituie o sursă deosebit de bogată de vitamine și substanțe minerale. Comparativ cu carnea, ficatul de bovine este mai bogat în vitaminele B₁, B₂, PP.

Faptul că ficatul are în compoziție și vitamina C, într-o proporție echivalentă cu cea din pătlăgele roșii și un conținut important de glicogen, îi conferă o valoare nutritivă și dietetică complexă și de mare importanță. Conținutul ridicat în fier (de trei ori mai mare decât cal al cărnii) permite utilizarea ficatului în tratamentul anemiilor.

Pentru preparate în alimentația publică se utilizează frecvent ficatul de porc.

Procese tehnologice ale acestor preparate cuprind operații comune, și anume:

Prelucrarea preliminară a ficatului. Ficatul se taie, se îndepărtează locul de intrare a vaselor de sânge prin tăiere, se îndepărtează cu vârful degetelor membrana care îl acoperă (capsula) și se spală în apă rece).

Porționarea. Ficatul se porționează în funcție de preparat, de obicei câte o bucată pentru fiecare porție.

Înăbușirea ficatului. Ficatul porționat conform gramajului se prelucrează termic cu vasul acoperit la o sursă se căldură moderată – temperatura constantă de 100°C – supravegheată cu atenție pentru evitarea rumenirii ficatului. După un scurt timp fierberea se continuă în suc propriu, care se eliberează din ficat sub acțiunea căldurii.

Înăbușirea este unul din tratamentele termice care asigură obținerea unor preparate mai ușor digestibile, cu conservare maximă a factorilor nutritivi în interiorul produsului.

Pregătirea pentru prăjire. Bucățile de ficat se trec prin făină și se scutură pentru a înlătura făina în exces. Stratul de făină nu trebuie să fie gros și nici aplicat prea devreme, deoarece se umezește, formând un aluat, care la prăjire dă un aspect necorespunzător preparatului.

Prăjirea. Se încălzește grăsimea la 160°C, se introduc bucățile de ficat și se prăjesc la temperatură constantă (foc moderat), pe ambele părți, până capătă o culoare brun-roșcată și este bine copt în interior.

În procesul de prăjire, evaporarea apei se produce la început numai la suprafață, iar apoi apa difuzează în interiorul bucății de ficat spre exterior din cauza diferenței de concentrație.

Temperatura de prăjire trebuie astfel aleasă încât evaporarea superficială să se producă mai repede decât difuzia apei de la interior; se formează astfel o crustă la suprafață, iar hidrații de carbon ușor caramelizați dau o culoare aurie și un miros specific.

La temperaturi mai joase, evaporarea și difuzia apei se echilibrează, iar produsul rămâne moale, lipsit de crustă. La temperaturi mai ridicate, evaporarea este mult mai intensă decât difuzia și produsul se poate arde la suprafață, iar în interior rămâne crud.

La introducerea unei cantități mari de produs la prăjire, temperatura uleiului scade brusc, prăjirea începe la temperaturi relativ scăzute, iar temperatura optimă este atinsă la sfârșitul procesului. Regimul optim de prăjire are ca parametri temperatura grăsimii și durata de prăjire.

Procesul de prăjire poate fi controlat prin aprecierea proprietăților organoleptice specifice produsului prăjit, scăderea în greutate și procentul de ulei absorbit.

Rinichii

Rinichii utilizați ca materie primă pentru preparatele culinare pot proveni de la bovine, porcine sau ovine.

Din punct de vedere nutritiv, rinichii constituie o sursă importantă de vitamine și substanțe minerale asemănătoare ficatului, în special cei proveniți de la animale tinere.

Pentru preparatele de bază se utilizează frecvent rinichii de porc, care se pot pregăti sote, la grătar sau mâncăruri cu macaroane, cu găluște, cu orez, papricaș sau ciulama.

Prelucrare preliminară. Rinichii de porc se spală, se taie longitudinal, se îndepărtează capsula, se țin 30 minute în apă rece cu oțet, se scot, se opăresc, se spală cu apă rece și se taie cuburi mici.

Fierberea rinichilor. Bucățile de rinichi se pun la fiert cu apă și sare. Se îndepărtează spuma, se adaugă ceapa, morcovii și țelina și se continuă fierberea aproximativ o oră.

Limba

O pondere mare în această grupă o au preparatele din limbă de vită, a cărei structură și valoare alimentară este asemănătoare cărnii. Se poate asocia cu ciuperci, mărar, tarhon, măsline, pireuri (de spanac, cartofi) și sosuri diferite (de smântână, tomat, brun, Madera, picant).

Prelucrarea preliminară. Limba se curăță, se spală bine cu peria, se opărește și se spală din nou cu apă rece. Ceapa, morcovii și țelina se curăță, se spală și se crestează. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Fierberea limbii. Limba de vită se pune la fiert în apă rece cu sare, se îndepărtează spuma, se adaugă ceapa, morcovii, țelina rădăcină și se continuă fierberea.

Separarea în vas cu apă rece. Limba fiartă se scoate într-un vas cu apă rece.

Curățarea limbii de pieleț.

Porționarea. Limba curățată de piele se taie felii (câte două felii pentru fiecare porție).

Indici de calitate ai preparatelor din subproduse comestibile de abator. Preparatele speciale din subproduse trebuie să corespundă următoarelor condiții de admisibilitate:

- gramajul porției – corespunzător rețetarului, și respectarea cantităților componentelor din structura porției (subprodus, sos, garnitură);
- aspectul – plăcut, preparatul montat estetic, felia sau bucata de subprodus și legumele să-și păstreze forma; pentru cele cu adaos de ceapă prăjită, ceapa să nu fie arsă;
- culoarea – specifică componentelor din structura porției, brun-roșcat pentru ficat, brun-cenușiu pentru rinichi, limbă; legumele garniturii să-și păstreze culoarea cât mai apropiată de cea naturală; culoarea sosului, specifică sortimentului, alb-gălbuie pentru sosurile albe și brun-roșcată pentru sosul brun și cel picant;
- mirosul – plăcut, specific subprodusului și procedului termic aplicat, adaosurilor din structura porției și condimentelor utilizate;
- consistența – bucățile de subproduse și legumele, bine pătrunse termic, sosul de consistență corespunzătoare sortimentului.

Defecte, cauze, remedieri. Defectele posibile ale preparatelor din subproduse pot fi: bucata de subprodus tare sau sfărâmată, insuficient pătrunsă termic, legumele sfărâmate, sosul prea fluid sau prea vâscos, culoarea bucății de subprodus, a sosului sau a legumelor necorespunzătoare, miros și gust necorespunzător, de afumat sau ars.

Defectele generale de prelucrare termică insuficientă se pot remedia prin continuarea acesteia până la consistența corespunzătoare a subprodusului, a sosului sau a legumei. De asemenea, sosul prea consistent sau prea condimentat se poate remedia prin diluarea sau înlocuirea cu sos din același sortiment necondimentat.

Defectele generale de depășire a procesului termic nu pot fi remediate, iar cele cu gust și miros de afumat sau ars nu pot fi date în consum.

Rizotto cu ficatei de pasare :

Se inabusa ficatul in grasime si apa se prepara sos din ceapa grasime, morcovi si telina, faina, pasta de tomate, supa, se fierb 10min. se condimenteaza cu vin .Se prepara garnitura din orez, grasime, supa de pasare, sare, se fierb la cuptor cu vasul acoperit 20 de minute .Se monteaza estetic pe platou sau farfurie garnitura de orez si ficatei cu sos .Se presara cascaval ras si se serveste cald .

Limba cu masline :

Se fierbe limba in apa rece cu sare,se separa limba fiarta in vas cu apa rece, se curata de pielita, se taie felii.Se prepara sosul tomat din ceapa inabusita, morcovi, telina, sare, piper, pasta de tomate, faina, supa de la fierberea limbii, fierbandu-se 30 de min.Se paseaza sosul peste bucatile de limba, se fierb 10-15 min.se incorporeaza masline spalate sau oparite si spre sfarsit vinul.Preparatul se serveste cald sau rece .

13.6. TEHNOLOGIA PREPARATELOR CULINARE DIN CARNE DE VÂNAT

Carnea de vânat utilizată ca materie primă pentru preparatele culinare provine de la păsări sălbatice (potârniche, porumbel, prepeliță, fazan, rață etc) și de la mamifere sălbatice (iepure, capră, porc mistreț, urs etc).

Din această carne se pregătesc preparate obișnuite, asemănătoare celor din carne de măcelărie sau de pasăre, sau preparate speciale, care pot constitui piese pentru expozițiile culinare. Deși foarte apreciate pentru calitățile lor gustative, preparatele din carne de vânat trebuie consumate ocazional, fiind mai greu digerabile.

Carnea vânatului se caracterizează prin conținut mare de proteine, substanțe extractive cu azot și conținut scăzut de lipide.

Mirosul și gustul specific al cărnii de vânat, precum și țesutul fibros dezvoltat impun operații tehnologice specifice de fezandare și marinare.

Pentru pregătirea preparatelor, carnea de vânat se asociază frecvent cu măsline, ciuperci, arpagic, sosuri albe și specifice pentru vânat. Rața sălbatică se prepară cu varză murată, castraveți murați, mazăre verde și diferite fructe (măsline, gutui, struguri, portocale etc).

Din carne de vânat se pot pregăti preparate ca pilaf, papricaș, tocană, ostropel, escalop, sarmale, chifteluțe, pârjoale etc.

Vânatul poate fi preparat într-o gamă foarte variată, cu adaos de legume, fructe.

Procesul tehnologic de realizare a preparatelor din vânat este asemănător cu cel de realizare a preparatelor din carne și legume, cu recomandarea ca în timpul prelucrării termice să se adauge o parte din baițul utilizat anterior, sânge sau vin.

Operații tehnologice comune. Pentru pregătirea vânatului se efectuează următoarele operații. Eviscerarea, fezandarea în blană sau penaj, înlăturarea penajului sau a blănii, marinarea (îndepărtarea mirosului neplăcut specific vânatului), porționarea după necesități.

Fezandarea naturală este procesul de maturare mai îndelungată, care asigură frăgezirea cărnii de vânat. Se aplică vânatului întreg, în blană sau penaj, eviscerat, prin păstrarea acestuia suspendat într-o încăpere răcoroasă (sau expunere în vânt) timp de 2-5 zile.

Marinarea sau fezandarea artificială se aplică după fezandarea naturală, având ca scop, pe lângă frăgezirea cărnii, înlăturarea mirosului neplăcut, specific vânatului, îmbunătățirea gustului și aromatizarea cărnii. Se poate realiza în următoarele variante:

a) *Marinarea cu legume crude (baiț crud).* Carnea se porționează în bucăți mari, se așează într-un vas de lut sau emailat, se presară cu sare, piper boabe, cuișoare, foi de dafin, felii de ceapă, morcov, țelină, două părți de vin și o parte oțet, diluate cu apă.

Se amestecă totul și se lasă la temperatura de 10...15°C, în funcție de specie 2 până la 6 zile. Pentru vânatul tânăr marinarea poate dura 2-3 ore.

b) *Marinarea cu baiț fiert.* Baițul se prepară din apă, zarzavat, condimente, oțet și vin alb. Acestea se fierb în vas acoperit timp de 5-6 minute, se retrage vasul de pe foc și se ține acoperit până se răcește. În cazul în care carnea se pregătește în aceeași zi, marinata se poate turna caldă peste vânat. Dacă vânatul se pregătește după câteva zile, compoziția de marinare se răcește și apoi se introduce carnea de vânat porționată, păstrându-se la rece, în vasul acoperit (fără să înghețe).

În perioada marinării, carnea trebuie întoarsă zilnic și păstrată în baiț până la preparare, altfel se înnegrește și se usucă la suprafață.

La baiț nu trebuie să se folosească oțetul sau vinurile de culoare închisă (roșii) deoarece modifică culoarea cărnii spre brun. Se va întrebuița vin vechi, alb, cu aromă plăcută și diluat în părți egale cu apă. Oțetul va fi folosit în concentrație mică (o parte oțet, 10 părți apă).

Pentru preparatele din carne de vânat, se recomandă ca în timpul prelucrării termice să se adauge câteva linguri de baiț sau de vin alb.

O carne bine maturată este suculentă, moale, fragedă, are gust și aromă plăcute și se digeră mai ușor.

Marinarea trebuie să se realizeze corespunzător, altfel carnea va avea miros neplăcut de oțet, iar în timpul pregătirii preparatului se va întări și va fi greu de digerat.

Indici de calitate ai preparatelor din vânat. Preparatele din vânat trebuie să corespundă următorilor indici de calitate:

- să aibă un aspect plăcut, decor specific;
- carnea să fie bine pătrunsă, fragedă, să-și mențină forma dată prin tăiere, să aibă culoarea specifică speciei de la care provine;
- sosul să fie potrivit de legat, condimentat;
- asocierea rațională a componentelor pentru realizarea unor preparate echilibrate cu un coeficient de utilizare digestivă maxim;
- să se consume în ziua în care au fost pregătite.

Defectele posibile în cazul preparatelor din carne de vânat sunt următoarele:

- carnea tare, datorită păstrării necorespunzătoare în baiț;
- gust și miros de afumat, din cauza cantității prea mici de lichid folosit;
- preparate fade; nerespectarea cantităților din rețetă, marinarea necorespunzătoare;
- cantitate mică de sos, influențând neplăcut aspectul.

13.7. TEHNOLOGIA PREPARATELOR SPECIALE DIN PEȘTE

Preparatele de bază din pește sunt pregătite prin asociere cu legume, produse cerealiere și sosuri.

Comparativ cu preparatele din carnea de mamifere, preparatele din pește se caracterizează prin:

- sortiment diversificat determinat de varietatea speciilor de pește utilizate în alimentație, a proceselor tehnologice aplicate pentru pregătirea lor și a posibilităților de asociere cu diferite alimente;
- posibilitatea de utilizare și în alimentația dietetică;
- timp relativ scurt de pregătire culinară;
- valoare nutritivă mare determinată de proteine complete, grăsimi ușor asimilabile, conținutul ridicat în vitamina A și D și în substanțe minerale (în special fluor și iod);
- calități gustative deosebite și digestibilitate ușoară.

Clasificare. Sortimentul preparatelor din pește este foarte variat.

Preparatele de bază specifice cărnii de pește sunt: marinata, plachia, ghiveciul, pilaful, peștele cu roșii, peștele pescăresc, marinăresc etc.

Pentru pregătirea acestora se pot utiliza pești diferiți, preparatul purtând denumirea speciei și a sosului sau adaosului.

O clasificare după modul de servire și tratamentele termice folosite în pregătirea acestora poate fi:

MATERII PRIME

Peștele. Pentru pregătirea preparatelor de bază se pot folosi:

- pești de apă dulce: crap, plătică, lin, somn, biban, păstrăvi, știucă, șalău etc;
- pești marini: calcan, chefal, stavrid, pălămidă, lufar, scrumbia albastră etc;
- pești migratori: morun, nisetru, cegă, păstrugă, scrumbie de dunăre;
- pești oceanici: cod, merlucius, stavridul mare, macrou, hering, cambula etc.

Peștele fiind componenta principală, determină varietatea sortimentală și influențează în cea mai mare măsură valoarea nutritivă, calitățile senzoriale și digestibilitatea preparatelor.

Calitățile nutritive sunt maxime la peștele proaspăt. Pe măsură ce peștele se învechește, valoarea nutritivă scade și devine toxic când este alterat. Din acest motiv se impune verificarea prospețimii peștelui la recepție și înainte de a fi introdus în producția culinară.

Legumele se utilizează pentru fierberea peștelui (ceapă, morcovi, pătrunjel rădăcină), ca adaos în sosuri (roșii, ardei, ciuperci), pentru pregătirea garniturilor (cartofi), pentru prezentarea preparatelor (pătrunjel verde, roșii). Ele întregesc valoarea nutritivă prin aportul de glucide, vitamine hidrosolubile și substanțe minerale. De asemenea, îmbunătățesc calitățile gustative, estetice și valoarea energetică a produselor din pește.

Produsele cerealiere. Dintre produsele cerealiere se utilizează făina și mălaiul pentru prăjirea peștelui și orezul, care asociat cu carnea de pește asigură diversificarea sortimentului.

Utilizarea produselor cerealiere pentru pregătirea preparatelor din carne de pește îmbunătățește valoarea nutritivă a acestora prin aportul lor în proteine parțial complete, vitamine hidrosolubile, substanțe minerale și glucide.

Sosurile. Preparatele deosebite din pește pot avea în structura porției sosuri reci sau calde, în funcție de temperatura de servire a preparatului. Se pot utiliza:

- sosurile reci, ca sosul verde pentru pește, sos de lămâie (a la grec), maioneză cu aspic, cu muștar, sos vinegret, sos de hrean, de usturoi;
- sosuri calde speciale pentru pește ca sosul alb cu vin, sos Colbert, sos Meuniere (cu sau fără capere), sos suprem, sos olandez sau Madera.

Operații tehnologice

Verificarea calității peștelui se realizează de obicei prin examene organoleptice pentru stabilirea stării de prospețime și recunoașterea speciei de pește pe baza analizei caracteristicilor acestuia (forma corpului, culoarea, mărimea, lungimea, masa).

Peștele poate fi primit în unitățile de alimentație publică viu, proaspăt (eviscerat sau neeviscerat), refrigerat, congelat, sărat, afumat sau sub formă de conserve și semiconserve de pește.

Conținutul mare în apă și în substanțe nutritive favorizează alterarea rapidă a cărnii de pește. De aceea se impune verificarea calității peștelui în diferitele etape ale producției culinare și anume la recepție, în timpul depozitării și înaintea introducerii în procesul tehnologic. Calitativ se urmărește în mod deosebit starea de prospețime a peștelui determinată prin examen organoleptic.

Peștele proaspăt are mucusul în cantitate mică, transparent, fără miros, corpul tare, pielea întinsă, umedă, lucioasă sau ușor mată; solzii lucioși, bine fixați pe piele; globii oculari sunt bombați, cu corneea transparentă, cu pupilele bine evidențiate; gura este închisă; branhiile roșii sau roz, umede, lipsite de mucozități, operculele bine lipite de branhii, se ridică greu și revin la poziția inițială; abdomenul are formă normală, consistență rigidă, lipsit de pete; anusul are aspect albicios, este retractat și închis; musculatura spatelui este tare, elastică, se desprinde greu de pe oase, în secțiune este netedă, strălucitoare, de culoare roză sau cenușie albă, cu miros plăcut.

Pentru peștele congelat se verifică proprietățile organoleptice în stare congelată și decongelată. După decongelare, peștele trebuie să prezinte caracteristicile organoleptice ale peștelui proaspăt.

Prelucrarea preliminară a peștelui proaspăt se face astfel:

Curățirea de solzi (dacă are) se realizează cu cuțitul special.

Eviscerarea se execută astfel: peștele se spintecă pe abdomen de la coadă la cap, se scot intestinele cu atenție, după care se scot branhiile, iar la cap se îndepărtează și osul amar, care se află între cap și corp. peștele mic, sub 200g, nu se spintecă, intestinele scoțându-se după ce se scot branhiile, apăsând pe abdomen și trăgându-le afară prin golul lăsat de branhii.

Decapitarea. În cazul în care rețetele prevăd decapitarea, aceasta se face la nivelul capului osos care protejează branhiile (nu sub ele).

Spălarea. Peștele se spală repede, în jet de apă rece. Păstrat în apă, peștele își pierde din calitățile nutritive și gustative, se îmbibă cu apă și se prelucurează greu. Peștele spălat se lasă pe un grătar, ca să se scurgă de apă.

Porționarea se face facultativ în funcție de preparat. Se trece imediat la prelucrarea termică. Nu se va păstra la frigider decât maximum 8 ore.

Filetarea. În funcție de specia de pește și preparat se pot realiza operații specifice, în special filetarea. Se aplică pentru peștele mare (șalău, somn, cod, morun, nisetru, stavrid etc); se secționează transversal peștele în dreptul capului, până la coloană și apoi se deplasează cuțitul orizontal, de la cap spre coadă, de-a lungul coloanei vertebrale. Se întoarce peștele cu 180°C (partea care a fost pe blat deasupra) și se repetă operația pentru a se scoate și al doilea fileu.

Prelucrarea preliminară a peștelui congelat. Peștele congelat se decongelează în apă rece timp de 2-4 ore în funcție de mărime. Metoda prezintă următoarele avantaje: durată mai scurtă, reducerea oxidării substanțelor grase din stratul superficial al produsului și evitarea pierderilor în greutate.

Peștele mare sau bucățile mari de pește se decongelează lent, la temperaturi ale mediului care nu depășesc 10°C, așezat pe mese sau stelaje. Este strict interzisă decongelarea peștelui lângă surse de căldură sau în apă fierbinte.

Peștele decongelat trebuie să aibă toate caracteristicile de calitate ale peștelui proaspăt și i se aplică aceleași operații de prelucrare preliminară.

După decongelare, indiferent care a fost procedeul (în apă sau în aer) trebuie prelucrat termic sau păstrat scurt timp în condiții de refrigerare (0...+4°C).

Efectele prelucrării preliminare. Prelucrarea preliminară a peștelui determină pierderi cantitative destul de mari. Se apreciază că prin eviscerare și decapitare se pierde 25-30% din masa peștelui. Spălarea, divizarea excesivă și păstrarea bucăților divizate în apă produc pierderi calitative de substanțe nutritive hidrosolubile. Pierderi de suc și deci substanțe nutritive se pot produce și prin decongelarea necorespunzătoare.

Prelucrarea termică. Pentru pregătirea preparatelor de bază din pește se aplică înăbușirea, fierberea, frigerea, prăjirea, gratinarea. Particularitățile structurale ale cărnii de pește și anume: fibre musculare fine, scurte, țesut conjunctiv fin și în proporție redusă determină friabilitatea cărnii de pește, scurtează timpul de prelucrare termică și impun adaptarea procedeele tehnice în vederea asigurării calității preparatelor.

Fierberea. Peștele se introduce în lichid acidulat cu oțet, suc de lămâie, roșii etc., care trebuie să-l acopere complet.

Se fierbe la foc lent 10-20 minute, în funcție de mărimea peștelui. Lichidul acidulat favorizează coagularea rapidă a proteinelor de la suprafață, împiedicând sfărâmarea și asigurând menținerea substanțelor nutritive și gustative.

Înăbușirea. Constă în încălzirea peștelui în grăsime și o cantitate mică de lichid. Pentru pește, se realizează, de obicei, la cuptor, constituind prima fază a procesului tehnologic al preparatelor de bază (mâncăruri).

Frigerea (la grătar). Bucățile de pește, având grosimea care nu va depăși 4 cm., se ung cu ulei pe ambele părți, se așează pe grătarul bine încins și se vor frige pe ambele părți. Peștele se întoarce numai după ce s-a fript bine pe o parte formând o crustă rumenită.

Carnea de pește este friptă când se desprinde cu ușurință de pe os. Sărarea se face la sfârșitul tratamentului termic pentru a împiedica solubilizarea substanțelor nutritive prin osmoză.

Frigerea la cuptor (coacere). Peștele se așează în tavă, se adaugă grăsimea și se introduce în cuptorul încins.

Prăjirea. Peștele întreg sau porționat (în funcție de mărime) se zvântă bine, se sarează și se lasă 30-40 min., se șterge cu un șervet uscat, se trece prin făină (simplă sau amestecată cu boia dulce de ardei) și se introduce imediat în grăsimea încălzită la temperatura de 140...160°C (într-o tigaie adâncă), în tigaia basculantă sau bazinul cu ulei al friteuzei. Se prăjește pe ambele părți până se rumenește (galben-auriu).

Indici de calitate. Peștele trebuie să-și mențină forma, culoarea cenușiu deschis pentru peștele pregătit prin înăbușire și fierbere, sau brun roșcat pentru cel gratinat, bine pătruns termic, potrivit condimentat.

Legumele din componența preparatelor, trebuie să-și păstreze forma, culoarea naturală și să fie pătrunse termic.

Sosul trebuie să fie în cantitate corespunzătoare rețetei, de culoare naturală, consistență corespunzătoare (fluid).

Defectele posibile, cauzele lor și posibilitățile de remediere pot fi: peștele rumenit la suprafață iar în interior crud, defect cauzat de temperatura prea mare de frigere, gratinare, prăjire – defect remediat prin înăbușirea în puțin lichid (sau sos) până este bine fiert; peștele sfărâmat datorită depășirii timpului de tratament termic, caz în care preparatul nu se dă în consum; legume tari, insuficient fierte, datorită nerespectării timpului de fierbere al legumelor sau peștele s-a adăugat prea devreme – legumele se separă și se continuă prelucrarea lor termică la cuptor, până când sunt bine fierte și se reintroduc în preparat; sosul prea fluid (apos) datorită depășirii cantității de lichid sau fierberea insuficientă – sosul se scurge în alt vas și se continuă fierberea acestuia la cuptor, până la consistența necesară; condimentare excesivă ca urmare a dozării necorespunzătoare a condimentelor – se pregătește un alt sos necodimentat; legume și pește sfărâmate, cu miros de ars cauzate de dozarea necorespunzătoare a condimentelor sau depășirea timpului de prelucrare termică – nu se pot face remedieri.

Ghiveci cu pește. Se poate pregăti cu crap, morun, nisetru, stavrid etc.

Pește umplut. Pentru pregătirea peștelui umplut se utilizează, de obicei, crapul și știuca.

Pentru „știuca umplută” se utilizează pielea, care se scoate astfel: se crestează în jurul capului și aripioarelor, se trage pielea de la cap la coadă, tăind în apropierea cozii astfel încât să rămână coada prinsă de piele. Carnea se dezosează.

Compoziția de umplere este formată din carne dezosată, ceapă înăbușită, miez de franzelă, sare, piper.

Se trece totul prin mașina de tocat cu sită deasă și se amestecă cu ouă și stafide. Se umple pielea de știucă și se coase.

Prelucrarea termică se poate face prin fierbere cu zarzavat și condimente sau frigere la cuptor. Pentru prezentare se poate reconstitui știuca, așezând capul la corp. Ca variantă de prezentare: pielea, imediat după umplere, este cusută la cap și apoi se realizează prelucrarea termică. Pentru prezentare se pot tăia 2-3 felii, iar restul peștelui se lasă întregi.

Plachie cu stavrid

Prepararea compoziției pentru plachie : înabusirea cepei în ulei și apă, incorporarea pastei de tomate și a condimentelor (sare boia de ardei, piper, cimbru, usturoi tăiat marunt, vin), fierberea 25 de min. Într-o tavă se asează bucatile de pește (decapitat, portionat, sarat), se adaugă compoziția de plachie, se decorează cu bucăți de roșii (jumatate) și se prelucrează termic la cuptor 20 de min. Se montează pe platou sau în farfurie, preparatul se servește cald sau rece .

Marinata cu stavrid

Pestele decapitat se condimentează cu sare și piper. Se înabusează în cuptor 10 min cu ulei și apă . Se prepară sosul marinat din : ceapă, morcovi, telina tăiată felii, ulei, apă, făină, pasta de tomate, otet, foi de dafin, se fierbe 20 de min. Se asociază peștele înabusit cu vin și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde. Gratinarea 10 minute, se prezintă în timbale, se decorează cu felii de lamaie și pătrunjel verde tăiat marunt și se servește rece .

Pește cu sos Meuniere se poate pregăti din file de șalău, de somn, păstrăvi.

Operații pregătitoare. Sărarea peștilor curățați; extragerea sucului de lămâie; tăierea lămâii felii; tăierea pătrunjelului verde; prepararea cartofilor natur, prin tăierea cartofilor cuburi și fierberea în apă cu sare.

Tehnica preparării, montarea pentru prezentare și servirea. Trecerea peștilor prin lapte și apoi prin făină; prăjirea în ulei înfierbântat; montarea estetică pe un platou pescăresc; păstrarea la cald; prepararea sosului Meuniere din unt topit (la foc mic), suc de lămâie, sare, piper pisat, pătrunjel verde tăiat marunt, capere; păstrarea sosului la cald (pe baie de apă); montarea în momentul servirii pe platoul pescăresc: peștele prăjit, alături de cartofi natur, sosul Meuniere, decorarea cu felii de lămâie și pătrunjel verde tocat; servirea preparatului cald.

Crap cu sos Madera (Matelot).

Operații pregătitoare. Porționarea peștelui; tăierea morcovilor cuburi mici; tăierea cepei marunt; opărirea arpagicului, curățarea; tăierea ciupercilor cuburi; tăierea pătrunjelului verde marunt; opărirea roșiilor proaspete, curățarea de pielețe, tăierea sferturi.

Tehnica preparării, montarea pentru prezentare și servirea.

Frigerea la cuptor a bucăților de pește cu ulei timp de 15 minute, separarea uleiului; înăbușirea morcovilor și a arpagicului, condimentarea cu sare și pătrunjel verde tăiat marunt; înăbușirea ciupercilor în unt; asocierea legumelor înăbușite cu

sos Madera și pătrunjel verde; formarea preparatului prin așezarea bucăților de pește peste legumele cu sos; montarea feliilor de roșii pe suprafață, condimentarea cu vin; gratinarea 10 minute; montarea preparatului pe platou pescăresc sau farfurie; servirea cald sau rece.

File de șalău cu sos Madera (Hotelier).

Bucățile de file se trec prin lapte și făină, se prăjesc și se păstrează la cald. În sosul Madera se adaugă ciupercile înăbușite și se fierb 5 minute.

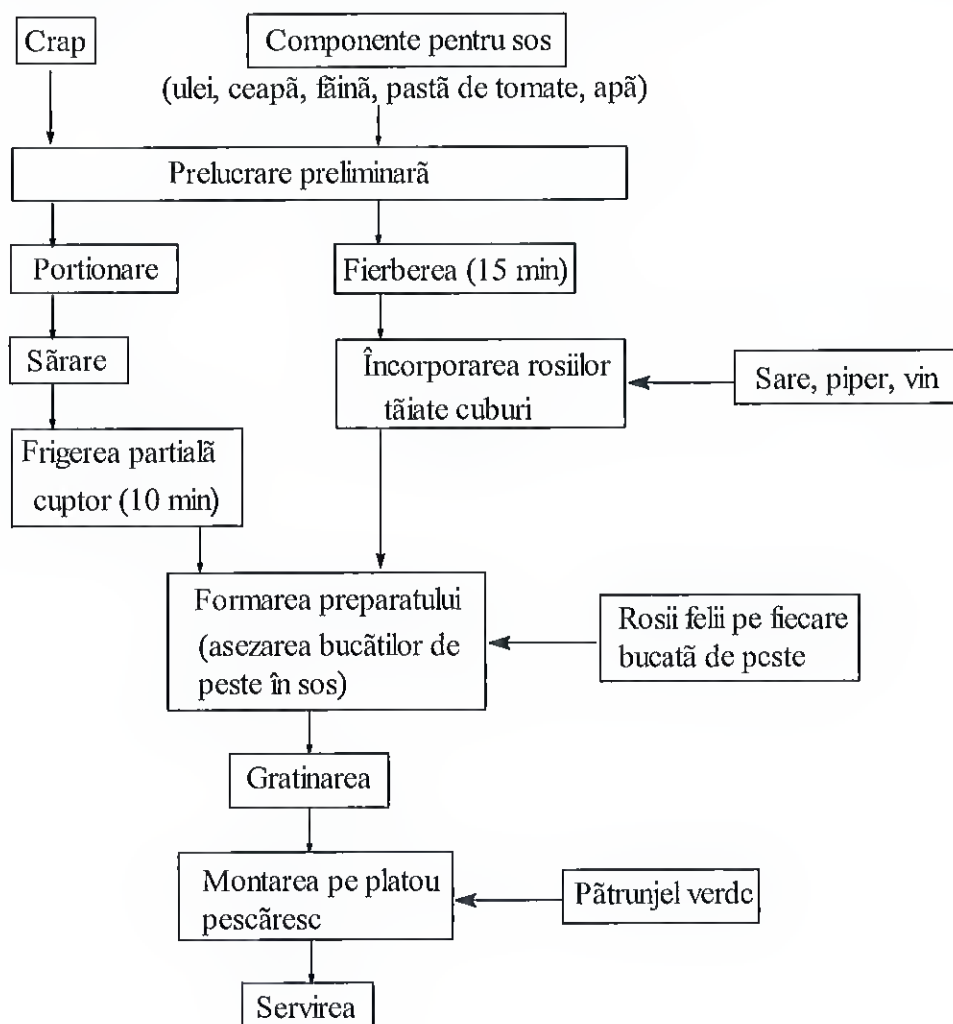
În momentul servirii se montează pe platou bucățile de pește, se adaugă sosul și se asociază cu garnitură de cartofi natur.

Pește provincial este inclus în meniu ca preparat de bază. Se poate pregăti din crap, file de șalău, morun, nisetru, stavrid etc. Se servește cald sau rece.

Pește portughez. Componentele și tehnologia sunt asemănătoare peștelui provincial.

Particularități: sosul nu are usturoi; se pregătește din ulei și ceapă, făină, roșii tăiate cuburi (2/3 din cantitate), pastă de tomate și sare; sosul fiert se pasează peste peștele fript, pe suprafața cărora se așează restul cantității de roșii tăiate jumătăți; decorarea pentru prezentare se realizează cu sferturi de lămâie și pătrunjel verde tăiat mărunt.

File de șalău franțuzesc (Orly). Fileurile de șalău porționate se trec prin compoziția pregătită din făină amestecată cu gălbenuș, apoi încorporat albușul spumă. Se prăjesc. Se prezintă cu sos tomat și cartofi natur.



13.8. TEHNOLOGIA PREPARATELOR DIN CRUSTACEE, MOLUȘTE, BATRACIENI

Carnea provenită de la amfibii și nevertebrate acvatice se caracterizează printr-un conținut ridicat de apă și proteine, cantități variabile de vitamina A, B₁, B₂ și săruri minerale de fosfor, potasiu. Se menționează carnea de stridii prin conținutul de glicogen (6%), vitamine (B și C), săruri minerale de fier, magneziu, iod. Din punctul de vedere al digestibilității aceasta este inferioară altor specii de carne, cu excepția cârnii de la amfibii (pulpa de broască) a cărei digestibilitate este foarte bună.

PREPARATE DIN CRUSTACEE

Crustaceele se consumă numai sub formă de preparate, pregătite prin asocierea cârnii acestora cu sosuri, legume sau crupe.

Preparatele se vor realiza numai din crustacee vii, care se recunosc prin faptul că se mișcă și au coada curbată. Carnea crustaceelor moarte este toxică, se lichefiază și se scurge sub forma unui lichid mucilaginos.

Temperatura ridicată a mediului determină alterarea rapidă a crustaceelor. Din acest motiv este contraindicată consumarea acestora în perioada mai-august.

Pentru preparatele culinare se pot utiliza crustaceele de apă dulce (racul de râu sau de lac) și crustacee de mare (crabul, crevetele, homarul, langusta).

Arta culinară românească cuprinde preparate realizate în special din raci. Se preferă racul de lac (cu clește scurt și lat), deoarece are carnea mai gustoasă, iar crusta se înroșește frumos prin fierbere, folosindu-se pentru decorarea preparatelor.

Carnea racului este albă, slabă, succulentă. Se găsește în clești și coadă (cozi sau gâturi de raci).

Preparatele din crustaceele marine (homar, langustă) constituie preferințele culinare în multe țări, printre care Franța, Italia, Suedia, Finlanda, Olanda etc.

Sortiment. Din crustacee se pot pregăti gustări, antruri, supe, preparate de bază.

Operații tehnologice

Prelucrare preliminară. Se începe cu spălarea. Crustaceele se spală vii, unul câte unul, frecându-i dacă este necesar cu o perie de pai (se apucă cu degetul mare și arătătorul de partea superioară a corpului). Spălarea se face în mai multe ape, până când apa rămâne curată.

Scoaterea intestinului. Se realizează la raci vii, spălați, pe măsură ce se introduc la prelucrarea termică, prin răsucirea și tragerea lobului central al cozii.

Homarul viu se ține cu mâna stângă și se taie bucăți egale, coada urmărind articulațiile, apoi se detașează cleștii. Carcasa se taie în două pe lungime și se înlătură punga de la partea de sus a capului care conține în general pietriș.

Prelucrare termică. Operațiile termice aplicate pentru pregătirea culinară a crustaceelor pot fi: fierberea sau înăbușirea, pentru toate crustaceele.

Fierberea crustaceelor se realizează prin introducerea acestora pe rând, vii, în apă sau în supă de legume, care clocotește. Cantitatea de lichid trebuie să fie suficientă, încât să acopere crustaceele (cantitatea mare de lichid de fierbere diminuează gustul specific). Fierberea se realizează cu vasul acoperit, timp de 15-30 minute, până când crusta devine roșie.

Langusta bine spălată se fixează pe o scândurică sau lingură de lemn cu coada lungă, cu căușul spre cap, legând-o cu sfoară pentru a-și menține forma în timpul fierberii.

Se fierbe în apă clocotită cu sare, oțet și legume, la foc potrivit 35-40 minute.

PREPARATE DIN MOLUȘTE

Moluștele au corpul moale, închis într-o cochilie calcaroasă. De obicei acestea se consumă vii, de aceea trebuie să fie foarte proaspete și foarte sănătoase. O simplă apăsare pe cochilie indică dacă animalul este viu, întrucât acesta se retrage instinctiv la cel mai mic deranjament. Moluștele cu valve ușor deschise se aruncă.

Cele mai răspândite moluște comestibile sunt de râu (scoica), de mare (midia și stridia), și terestre sau de uscat (melcul).

Sortiment. Moluștele se pot consuma vii sau sub formă de preparate culinare.

Operații tehnologice

Prelucrare preliminară. Scoicile se spală, se răzuie cu un cuțit pentru a îndepărta paraziții fixați pe cochilie. Se smulg filamentele fixatoare și se spală de mai multe ori cu multă apă și se scot imediat (scoicile nu se țin în apă).

Stridiile servite în stare naturală (vii) nu se răzuiesc, nu se spală înainte de a se deschide. Se deschid numai în momentul servirii, cu un cuțit special. Se glisează lama cuțitului cu putere pornind de la joncțiunea valvelor. Se rupe ligamentul, se taie mușchiul aductor, se ridică capacul și se elimină sub curent de apă părțile de valvă rupte în timpul desfacerii. Stridiile se montează de regulă pe platou oval (pentru fiecare porție) pe pat de gheață, câte 6-12 bucăți pentru o persoană. Poate fi însoțit de lămâie sau sos de oțet, arpagic fin tocat și tartine unse cu unt.

Melcii. Se introduc melcii într-o cantitate mare de apă, se amestecă schimbându-se apa de mai multe ori, pentru a înlătura resturile de frunză și pământ. Cu vârful unui cuțit mic se ridică peretele care închide cochilia.

Se pun melcii într-o cratiță, se adaugă oțet, sare mare, făină, se amestecă bine și se lasă astfel 2 ore (amestecându-se din când în când), timp în care ies mëlul și mucozitățile. Apoi se spală în mai multe ape reci.

Prelucrare termică. Procedeele termice aplicate pentru pregătirea culinară a moluștelor sunt: fierberea, sotarea, prăjirea, frigerea pe grătar. Frecvent se aplică fierberea. Scoicile, midiile și stridiile prelucrate primar se fierb în apă sau supă de legume condimentată, timp de 8-10 minute. Când încep să se deschidă, se scoate carnea din valve, se prelucrează specific sortimentului.

Melci rasol cu mujdei de usturoi : se fierb melcii, se strecoara, se scot din cochilie, se spala si se usuca cochiliile .Se prepara mujdeiul din usturoi pisat, supa in care au fiert melcii si otet .Melcii se monteaza pe platou si se toarna mujdeiul . Se serveste rece

PREPARATE DIN PUI DE BALTĂ

Dintre batracieni, cea mai utilizată este broasca verde de apă. Se consumă numai picioarele (pulpele) din spate care au carnea albă, gustoasă și ușor de digerat, fiind asemănătoare cărnii de pui. Pentru acest considerent li se spun „pui de baltă”

Sortiment. Puii de baltă se pot prepara pane, cu verdețuri, Meuniere sau Colbert.

Operații tehnologice

Macerarea (marinarea). Pulpele de pui de baltă se spală, se curăță de piele, se pun într-un vas împreună cu sare, piper, pătrunjel tocat, puțin oțet și se lasă la macerat circa 12-20 minute.

Pui de balta cu verdeturi :

Pulpele de pui de balta , se spala, se curata de pielite, se pun intr-un vas impreuna cu sare, piper, patrunjel tocat, putin otet, si se lasa la macerat circa 12-20

min. Pulpele macerate se inabusa cu ceapa tocata si jumătate din cantitatea de unt, condimentarea cu sare, piper usturoi, foi de dafin, vin, incorporarea în final a caperelor, restului cantitatii de unt si a patrunjelului verde taiat marunt .Se monteaza pe platou cald cu garnitura de cartofi natur. Se servește fierbinte .

14. TEHNOLOGIA DE PREPARARE A FRIPTURILOR

Fripturile sunt preparate culinare cu structură complexă având în componență carne, sos și legume sub formă de garnituri și salate. Sunt preparate cu valoare nutritivă, cu calități gustative și de prezentare deosebită, fapt ce le conferă un loc important în meniu.

Fripturile sunt prezentate într-o gamă variată, asociate armonios cu sosuri, garnituri, salate având atât valoare nutritivă cât și valoare estetică în cadrul unor mese festive datorită modului de prezentare și ornare cât mai variat și atractiv.

La obținerea fripturilor este foarte important, deci, să se asigure o asociere între valoarea estetică, calitățile nutritive și calitățile senzoriale, stimulându-se astfel interesul consumatorilor pentru sortimente de fripturi cu o prezentare frumoasă și plăcută.

Carnea, componenta de bază a fripturilor, furnizează proteine cu valoare biologică mare, cu aminoacizi esențiali într-o proporție echilibrată, corespunzătoare cu necesitățile metabolice ale organismului uman. Ea trebuie să fie proaspătă, cu următoarele caracteristici organoleptice : suprafața uscată și nelipicioasă, culoare de la roz pal la roșu, consistență fermă și elastică, miros plăcut caracteristic speciei.

Se obțin din cărnuri tinere, fragede – specialități și carne de calitate I-II :

- carne de bovine (mușchi, vrăbioară, antricot, pulpă, fleică);
- carne de vițel (pulpă, spată) ;
- carne de porcine – mușchiuleț, antricot, spată, fleică, pulpă ;
- carne de ovine – cotlet, pulpă ;
- carne de pasăre ;
- carne de vânat ;
- organe,

care să conducă la obținerea unei fripturi suculente, fragede, gustoase.

Calitățile gustative ale fripturilor sunt determinate în primul rând de calitatea cărnii, de stadiul de maturare – fezandare (frăgezire) a cărnii, precum și de procedeele de gastrotehnie folosite.

Friptura obținută din carnea animalelor tinere este mai gustoasă și mai ușor de digerat decât cea obținută din carnea animalelor bătrâne, slabe.

Unele fripturi au intrat în bucătăria internațională cu o denumire consacrată pe care o întâlnim și în bucătăria românească. Astfel, din :

- **mușchiul de vită** se obține **biftec** când utilizăm cap de mușchi și îl prelucrăm termic la grătar sau îl lăsăm crud ; **tournedo** și **medalion** când utilizăm mijloc de mușchi prelucrat termic la tigaie ; **filé mignon** când se utilizează vârf de mușchi prelucrat termic la tigaie ;
- **vrăbioară** prelucrată la tavă sau tigaie se obține **ramstec** ;
- **pulpă și spată de vițel sau de porc** se obține **escalop** ;

- **cotlet de porc fără os** se obține *medalion*.

Sosurile care însoțesc fripturile sunt principalii furnizori de lipide. Prin consistența lor vâscoasă măresc sațietatea preparatului, stimulează secrețiile digestive și prelungesc senzația de sațietate. Fiind picante, stimulează apetitul consumatorilor, favorizând digestia prin valoarea lor gustativă.

Garniturile și salatele, prin bogăția lor în substanțe minerale, vitamine și glucide, ajută la realizarea echilibrului nutritiv al preparatului și permit prezentarea estetică, asigurând varietatea fripturilor.

Datorită calităților gustative și nutritive, fripturile sunt recomandate consumatorilor de toate vârstele.

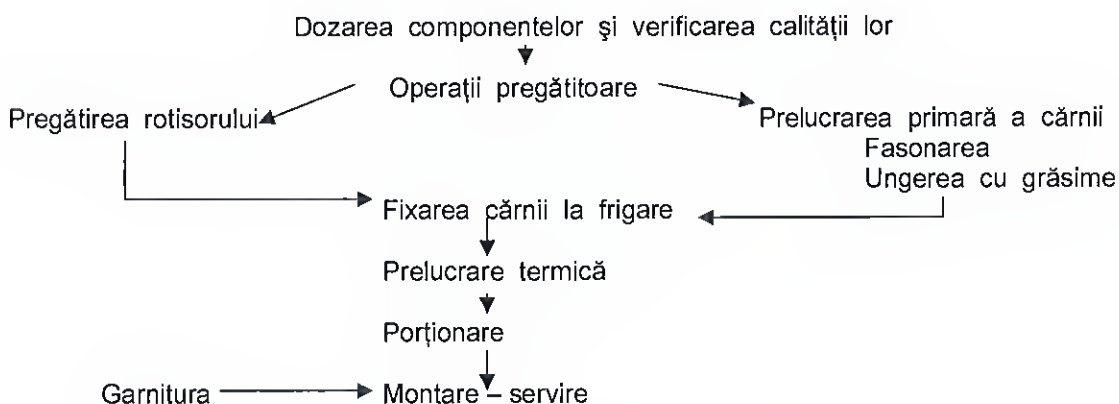
În funcție de tratamentul termic și procesul tehnologic aplicat la obținerea lor, fripturile se clasifică astfel :

- la frigare : pui la frigare, mușchi de porc împănat, filé de porc ;
- la grătar : mușchi de vită, de porc, chateaubriant, biftec cu ou ;
- la cuptor (tavă) : pui la tavă, pulpă de porc la tavă, curcan cu varză, friptură din carne de vită împănată cu slănină, mușchi de vită în foietaj, cotlet de porc cu cartofi înăbușiți, mușchi à la Frankfurt ;
- la tigaie : șnițel pané, parizian, tochtură, șnițel de vită someșan, escalop de porc zingara, cotlet de porc cu sos picant ;
- la proțap : miel, pui, iepure, pește.

14.1.FRIPTURILE LA FRIGARE

Sunt preparate culinare obținute prin frigere la frigare a bucăților de carne de mărimi diferite sau a pieselor întregi (păsări, vânat, purcel, miel).

Procesul tehnologic general de obținere a fripturilor la frigare este următorul :



Operația de dozare a componentelor se face în funcție de rețeta specifică prin cântărire și volumetric.

Operațiile pregătitoare pentru fripturile la frigare sunt :

- pregătirea rotisorului : se verifică starea de funcționare, se scot frigările și se spală; se pune apă în tava rotisorului pentru a se evita arderea grăsimii ce cade din tavă în timpul frigerii ;
- prelucrarea primară a cărnii : fezandarea cărnii cu miros specific (de vânat, de ovine), curățirea de piele, spălarea și zvântarea în șervet curat ; fasonarea – aducerea cărnii la aceeași dimensiune pentru ca pătrunderea cărnii să se facă uniform; ungerea cu grăsime sau învelirea în felii de slănină a pieselor întregi

și a bucăților mari de carne slabă; sărarea bucăților mari de carne și a pieselor întregi.

Tehnica preparării constă în următoarele :

- fixarea cărnii în frigare și expunerea frigării pe grătarul încins sau fixarea ei în dispozitivul rotisorului, pornindu-se mecanismul de rotire ;
- expunerea cărnii procesului de prelucrare termică, cu rotirea frigării pe tot parcursul frigerii și ungerea cărnii, din când în când, cu grăsime sau cu suc scurs din carne în timpul frigerii pentru a-l păstra suculența și pentru a filtra radiațiile calorice în vederea pătrunderii uniforme a cărnii. Bucățile mari de carne se frig în prima fază la o temperatură ridicată, după care frigerea se continuă la o temperatură moderată. Bucățile mici de carne se mențin la aceeași temperatură pe toată durata prelucrării termice.

Timpul de frigere variază în raport cu mărimea bucății de carne, respectiv pentru fiecare 500 g sunt necesare :

- 15 – 20 minute pentru carnea de vacă și berbec, la care intensitatea căldurii va fi mai mare la început și friptura se va servi în sânge ;
- 30 minute la carnea de porc, miel, vițel, pasăre la care intensitatea căldurii este constantă. După frigere se întrerupe sursa de curent, se scoate frigerea și după răcirea rotisorului se scot toate anexele, se spală, se șterg și se montează.

Porționarea bucăților mari de carne și a pieselor întregi se face după o ușoară temperare pentru a asigura menținerea formei cărnii.

Montarea fripturii se face pe platou cald sau pe taler de lemn, carnea fiind însoțită de garnituri diferite.

Bucățile mici de carne se servesc pe frigare, sărându-se înaintea servirii. Frigarea se îndepărtează în momentul servirii, cu acordul consumatorului. Fripturile se servesc fierbinți. *Fripturile la frigare, ca și cele la grătar nu așteaptă, ci sunt așteptate.*

Friptura la frigare sau frigăruile sunt cel mai des solicitate de consumatorii de toate vârstele. Frigăruile sunt fripturi obținute din carne fragedă, și anume bucăți care au rămas de la fasonarea unor fripturi (vârfuri de mușchi de vacă sau mușchiuleț de porc) tăiate în dreptunghiuri de 3/5 cm cu grosimea de 1,5 cm.

Frigăruile pot fi :

- simple – când pentru obținerea lor se folosesc diferite specii de carne;
- asortate – când, pe lângă carne, se adaugă ficat, ciuperci, roșii, ceapă, ardei, slănină.

Se servesc fierbinți pe frigăruie.

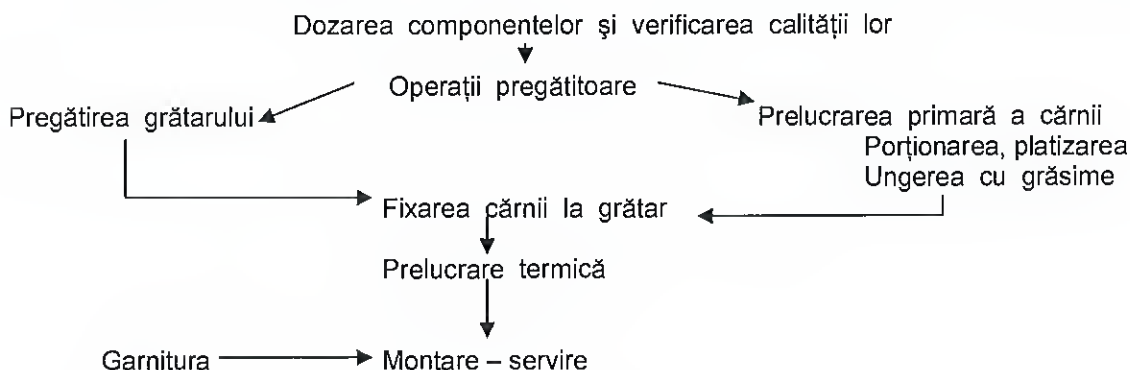
Pentru obținerea frigăruilor asortate se aplică un proces tehnologic similar celui prezentat mai sus, cu unele particularități, și anume : după prelucrarea primară a legumelor, acestea se taie în rondele – roșii și ceapă, și în bucăți – ardei; costița afumată se taie felii; elementele componente sunt înșirate alternativ, pe frigărui din metal inoxidabil. După prelucrarea termică se prezintă pe platou sau farfurie, servindu-se calde cu garnitură de orez, ciuperci, cartofi.

Pui la frigare : puiul, fara cap si picioare, prelucrat primar (spalat,sarat, uns cu grasime) se prelucreaza termic pe frigerea rotisorului .Se monteaza pe platou sau pe farfurie cu garnitura de orez .Se serveste cald cu sos de usturoi in sosiera .

14.2. FRIPTURILE LA GRĂTAR

Sunt preparate culinare obținute prin frigerea la grătar a cărnii. Având o durată scurtă de preparare, sunt frecvent solicitate în unitățile de alimentație publică. Se utilizează mai multe tipuri de grătare deja studiate. Cele mai bune fripturi se obțin la grătarul cu cărbuni, căci, o dată cu transmiterea căldurii, se degajă și o cantitate mică de acid pirolignos care conferă o aromă plăcută fripturii.

Schema tehnologică de preparare a fripturilor la grătar este următoarea :



Operația de dozare se face prin cântărire și volumetric funcție de componentele preparatului.

Operațiile pregătitoare sunt :

- pregătirea grătarului, care se curăță cu peria de sârmă, se încinge și se unge cu ulei; grătarul cu gaze și cel electric se aprind cu 20 minute înainte de folosire, iar grătarul cu cărbuni cu 2 ore înainte; la grătarul cu gaze se verifică placa radiantă pentru a nu avea fisuri, prin care trebuie să iasă gaze neare;
- prelucrarea primară a cărnii; fezandarea cărnii cu miros specific, curățirea de piele, spălarea și zvântarea în șervet curat;
- porționarea cărnii în felii cu grosime diferită în funcție de tipul de carne :
 - 1 – 4 cm grosime mușchi de vacă și mușchiuleț de porc ;
 - 1 – 1,5 cm carne de vițel, porc, miel ;
- aplatizarea cu bătătorul de șnițle pentru a ușura pătrunderea radiațiilor calorice în mod uniform în carne ;
- ungerea cu grăsime a cărnii pentru a fi protejată de căldura puternică și a evita lipirea ei de grătar.

Tehnica preparării constă în expunerea cărnii pe grătarul încins, pe două direcții pe fiecare parte, pentru obținerea grileurilor pe suprafața cărnii; întoarcerea cărnii se face cu cleștele, fără înțeparea fripturii, iar sărarea se face imediat după frigere, pentru a nu favoriza extragerea sucului din carne, aceasta devenind uscată.

Timpul de prelucrare termică depinde de grosimea feliiilor de carne și preferințele consumatorilor, astfel :

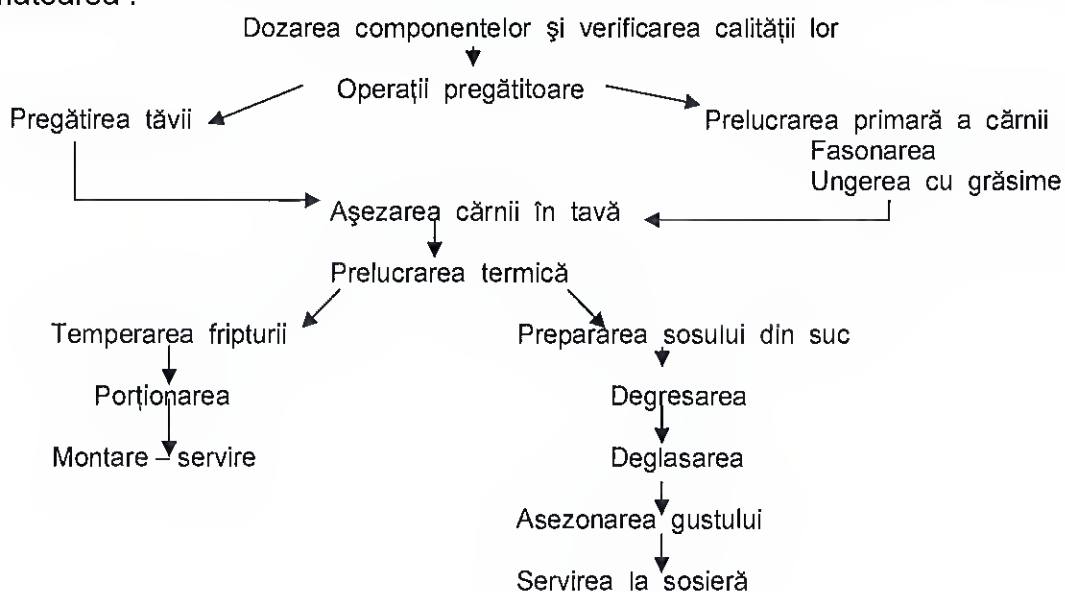
Modul de frigere	Grosimea cărnii	Timpul de frigere	Aspectul în secțiune
În sânge	1 cm 2 cm 3 cm	50" pe fiecare parte 70" pe o parte 1,5' pe o parte	Interiorul roșu lăsând să se scrugă sânge
Potrivit de friptă	1 cm 2 cm	1' pe fiecare parte 1,5' pe fiecare parte 2' pe fiecare parte	Interiorul roz cu picături de lichid roz la suprafață
Bine friptă	1 cm	2' pe fiecare parte 3' pe fiecare parte 4' pe fiecare parte	Interiorul gri-bej cu picături de lichid la suprafață

Montarea fripturilor se face pe platou cald sau farfurie, carnea fiind însoțită de garnituri diferite. Se servesc fierbinți, cu sosul separat în sosieră, excepție făcând sosul de unt, care se așează direct pe bucata de friptură. Fripturile se servesc calde cu diferite garnituri : mușchiul de porc – legume sotate, cartofi, orez, paste făinoase; mușchiul de vită – legume sotate, cartofi, ciuperci, cu décor din frunze de salată verde și cu sos de unt deasupra feliei de carne.

14.3. FRIPTURILE LA CUPTOR (TAVĂ)

Sunt preparate culinare obținute din bucăți mari de carne sau piese întregi (purcel, păsări, vânat). Carnea se prelucrează în cuptor. Sub acțiunea radiațiilor calorice, au loc concomitent procesele de frigere la exterior și coacerea în profunzime a cărnii.

Schema tehnologică generală de obținere a fripturilor la cuptor este următoarea :



Operația de dozare a componentelor se face în funcție de rețetă, prin cântărire și volumetric.

Operațiile pregătitoare sunt următoarele :

- pregătirea tăvii : în tava cu gătar se toarnă grăsime (25 g/Kg carne) și puțină apă ;
- prelucrarea primară a cărnii : fezandarea cărnii cu miros specific; curățirea de piele și surplusul de grăsime; spălarea și zvântarea; fasonarea, sărarea; ungerea cu grăsime.

Operații pregătitoare speciale : la cărnurile slabe (vită, pasăre) se aplică învelirea în felii subțiri de slănină și legarea de sfoară pentru a menține forma inițială a cărnii (sfoara se îndepărtează după prelucrarea termică) sau împănarea cărnii cu slănină poaspătă tăiată fâșii, cu usturoi, cu morcov, în vederea îmbunătățirii gustului.

Tehnica preparării constă din :

- expunerea cărnii pe grătarul tăvii și în cuptorul încălzit la $180 \pm 250^{\circ}\text{C}$;
- prelucrarea termică care are loc la început la temperatura de 250°C și după albirea cărnii (după ce s-a format pojghița de proteine coagulate), se coboară la temperatura de 220°C ; carnea se unge din când în când cu suc format, până aproape de pătrunderea totală a cărnii, când se rumenește pe ambele părți, pentru a conține preparatului aspect plăcut.

Timpul de prelucrare termică este diferit, funcție de natura cărnii, de cantitatea și de preferințele consumatorilor. Durata medie de prelucrare termică pentru 500 g de carne este următoarea :

- carne de vacă : 15 – 20 minute ;
- carne de vițel : 30 – 35 minute ;
- carne de pasăre : 20 – 30 minute.

Porționarea fripturilor se face după 20 minute de la terminarea prelucrării termice, pentru a evita sfărâmarea cărnii la tăiere.

Sucul cedat de carne se prelucrează în vederea obținerii sosului care va însoți friptura. Prelucrarea sucului se face prin degresare – îndepărtarea excesului de grăsime de la suprafața sosului; deglasare – fierbere cu supă, apă sau vin, 10 minute; asezonarea gustului – adăugarea de condimente sau unt.

Montarea cărnii porționate se face pe platou cald, însoțită de garnituri diferite, iar sosul se servește separat în sosieră sau napează feliile de carne.

Nerespectarea tuturor fazelor procesului tehnologic duce la obținerea unor fripturi necorespunzătoare din punct de vedere calitativ.

Pentru prepararea fripturilor la cuptor se aplică procesul tehnologic prezentat în schema de mai sus, cu unele *particularități*, după cum urmează :

Pui la tavă. Puii prelucrați primar se frig întregi. La servire sunt însoțiți de garnituri diferite.

Pulpă de porc la tavă. Legumele prelucrate primar se taie felii; în tavă se așează legumele și 100 ml apă. Sosul se obține prin pasarea legumelor; se servește cu garnitura din legume sotate, cartofi, paste făinoase.

Pui la tava – puii prelucrați primar se asează în tava unsă cu grăsime și frig întregi, ungând suprafața cu jiul format pe durata prelucrării termice. După frigere se temperează puțin, apoi se porționează și se montează pe platou sau farfurie. Pot fi însoțiți de garnitura din legume sau crupe. Se servesc în stare caldă.

7.4. FRIPTURI LA TIGAIE

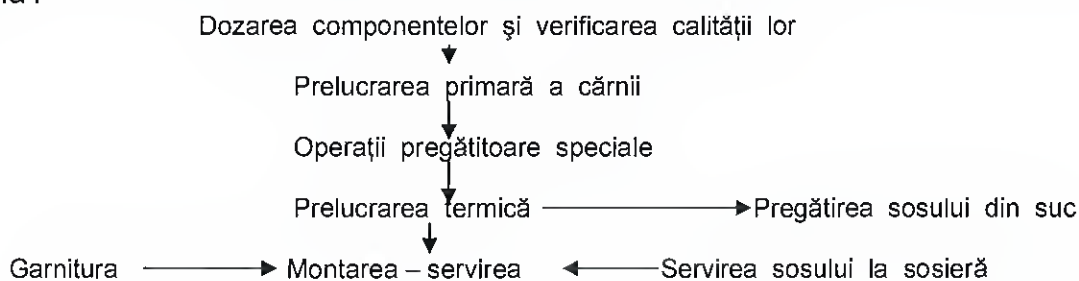
Sunt preparate culinare obținute din felii de carne expuse procesului de sotate, procedeu de prelucrare termică ce constă în prăjirea rapidă a cărnii în soteuză, într-o cantitate mică de grăsime, încălzită la 160°C (încinsă). Procedeele moderne introduse în gastrotehnie înlocuiesc prăjirea în soteuză, prin expunerea cărnii în tigaie de teflon, fără grăsime, unde carnea este expusă radiațiilor calorice prin intermediul unei plăci metalice. Avantajele folosirii acestei tigăi sunt :

- fripturile obținute își păstrează factorii nutritivi, rămân aspectuoase și succulente;
- se pot obține preparate dietetice, la care este interzisă aplicarea prăjirii în grăsime multă.

Modul de folosire a tigăii :

- tigaia nu se lasă goală pe foc ;
- preparatul să acopere întreaga suprafață a tigăii ;
- se unge suprafața tigăii înainte de întrebuințare cu puțină grăsime;
- întoarcerea preparatelor se face cu o lingură de lemn sau o paletă de lemn, pentru a nu deteriora stratul de lac cu teflon ;
- spălarea se face cu apă caldă și detergent, frecând cu un burete de plastic.

Procesul tehnologic de obținere a fripturilor la tigaie este redat în următoarea schemă :



Operația de dozare se face prin cântărire și volumetric, funcție de componentele preparatului.

Operațiile pregătitoare sunt :

- prelucrarea primară a cărnii : fezandarea cărnii cu miros specific; curățirea de piele; spălarea și zvântarea; tăierea în felii cu grosime de 2 cm; aplatizarea ;
- operații pregătitoare speciale : sărarea numai a bucăților de carne care, apoi, se trec prin făină sau se împesmetează.

Tratamentul termic constă din :

- expunerea feliilor de carne în tigaia unsă cu grăsime, astfel încât să se acopere suprafața tigăii, fără a se suprapune ;
- prelucrarea termică este de 2 minute pe fiecare parte, în timpul prelucrării termice întorcându-se o singură dată de pe o parte pe cealaltă ;
- obținerea sosului se face prin prelucrarea sucului, ca și la fripturile la tavă.

Temperatura de prelucrare termică este mai mare la cărnurile roșii, iar la cele albe, după formarea pojghiței de proteine coagulate, se reduce intensitatea focului pentru pătrunderea în profunzime a cărnii.

Montarea cărnii se face pe platou cald cu garnituri diferite. Sosul se servește separat în sosieră. Unele defecte ce pot apărea la prepararea fripturilor la tigaie, precum și cauzele ce le-au generat sunt prezentate la capitolul "*Fripturi la grătar*".

Șnițelele sunt fripturi la tigaie obținute prin aplicarea procesului tehnologic descris anterior. Sunt de trei feluri, în funcție de elementele ce acoperă felia de carne :

- șnițel natur – carnea se trece prin făină ;
- șnițel parizian – carnea se trece prin făină și ou bătut ;
- șnițel pane – carnea se trece prin făină, ou bătut și pesmet.

Defectele, cauzele și remedierile fripturilor la frigare și la cuptor sunt următoarele :

- ***felii de carne cu aspect neplăcut, formă inestetică și grosime inegală :***
 - cauze : porționarea înainte de temperare sau porționare incorectă ; depășirea duratei de prelucrare termică ;
 - nu sunt remedieri.
- ***fără crustă crocantă la exterior :***
 - cauze : nerespectarea timpului de prelucrare termică ; unse cu suc până la sfârșitul prelucrării termice ;
 - remediere : se mențin la sursă de căldură, fără a se unge, până la ușoara rumenire.
- ***uscată sau arsă :***
 - cauze : depășirea duratei de prelucrare termică ; expusă în tavă grătar (fripturi la tavă)
 - nu sunt remedieri.
- ***fadă, fără suculență :***
 - cauze : depășirea duratei de prelucrare termică ; neunse în timpul prelucrării termice ; înțepate la întoarcere (fripturi la tavă) ;
 - nu sunt remedieri .
- ***crudă, pătrunsă neuniform :***
 - cauze : nerespectat timpul de prelucrare termică ; bucată de carne nefasonată sau de grosime prea mare ; nu s-a rotit frigarea (fripturi la frigare) ;
 - remediere : se mențin la sursa de căldură până la pătrunderea corespunzătoare.
- ***gust și miros neplăcut :***
 - cauze : depășirea duratei de prelucrare termică ; condimentare excesivă ; arderea grăsimii din tavă din cauza cantității prea mici de apă (fripturi la tavă) ;
 - remediere : completarea cu apă în timpul prelucrării termice.
- ***gramaj necorespunzător :***
 - cauze : dozare incorectă a cărnii ; porționarea în felii inegale ; sărarea bucăților mici înaintea prelucrării termice (fripturi la frigare)
 - nu sunt remedieri.
- ***crustă exterioară groasă și îmbibată în grăsime (fripturi la tavă) :***
 - cauze : carne expusă în tavă, fără grătar ;

- nu există remedieri.
 - **sos condimentat excesiv sau cu multă grăsime (friptură la tavă) :**
 - cauze : sosul fiert excesiv; dozarea greșită a condimentelor; nu s-a aplicat operația de degresare;
- remediere : se adaugă supă necondimentată, vin, apă, se degresează.

Defectele ce pot apărea la prepararea fripturilor la grătar, precum și cauzele ce le-au generat sunt următoarele :

- **felii de carne cu aspect neplăcut, formă inestetică și grosime inegală :**
 - cauze : expuse la grătar neîncins și neuns cu grăsime (fripturi la grătar) ; porționare necorespunzătoare; felii de carne neaplatizate ;
 - remediere : nu există.
- **fără grileuri la suprafață :**
 - cauze : expusă la grătar pe o singură direcție ;
 - remediere : se face expunere pe două direcții, pe fiecare parte ;
- **uscată sau arsă :**
 - cauze : timpul de prelucrare termică depășit ;
 - remediere : nu există ;
- **fadă, fără suculență :**
 - cauze : timpul de prelucrare termică depășit; sărarea s-a efectuat înaintea prelucrării termice ; expunerea cărnii pe grătar neîncins; întoarcerea cu furceta; grătar prea încins;
 - remediere : nu există ;
- **crudă, pătrunsă neuniform :**
 - cauze : grosime inegală a feliei de carne ; nerespectat timpul de prelucrare termică ;
 - remediere : se menține la sursa de căldură până la pătrundere corespunzătoare ;
- **gust și miros neplăcut :**
 - cauze : grătar murdar, îmbibat cu mirosuri străine – ranced, ars; depășirea duratei de prelucrare termică; condimentare excesivă ;

remediere : nu există ;

- **gramaj necorespunzător :**
 - cauze : dozarea incorectă a cărnii ; porționare în felii inegale; sărare înaintea prelucrării termice;
 - remediere : nu există ;
- **nerumenite la suprafață :**
 - cauze : fierberea cărnii în suc propriu ; timpul de prelucrare termică insuficient ;

remediere : se scurge o parte din lichid; se continuă prelucrarea termică până la ușoara rumenire.

15. DULCIURI DE BUCĂTĂRIE

Dulciurile de bucătărie, patiserie-cofetărie sunt în general preparate dulci și se recomandă în etapa a III-a a meniului ca desert sau pot fi servite ca produse între mese.

Aceste specialități sunt apreciate pentru valoarea lor nutritivă și gustativă. Rolul acestor preparate în organism este de a stimula sucurile digestive, de a asigura cantitatea de energie pe care organismul o arde prin eforturile fizice sau intelectuale și de a ușura procesul de digestie și asimilație.

Prin conținutul lor, aceste produse impun o prezentare atrăgătoare, cu gust și aromă plăcute, într-un sortiment foarte variat. Aceste produse sunt acceptate de organism pentru toate vârstele. Produsele de patiserie sunt preparate care au la bază aluaturi, creme, umpluturi diferite, iar unele și siropuri. Calitatea produselor este strâns legată de materia primă folosită și de procedeul tehnologic aplicat pentru fiecare produs.

Sortimentele principale de dulciuri de bucătărie, cofetărie, patiserie sunt : budincă de brânză de vaci, budincă de griș cu sirop, budincă de orez cu dulceață, clătite cu dulceață, clătite cu brânză și smântână, cremă de zahăr ars, orez cu lapte și dulceață, papanashi cu brânză de vaci și smântână, salate de fructe, brânzoaice, poale-n brâu, melcișori, briși, plăcintă cu diferite umpluturi (carne, brânză, mere), ștrudel cu mere, cu brânză, trigoane, pateuri, saleuri, ecleruri, sarailie, baclava, tarte cu fructe, prăjituri asortate pe bază de creme, cu ciocolată, cu fructe, torturi, specialități de înghețată ș.a.

Clasificarea gamei sortimentale a dulciurilor de bucătărie este următoarea :

1. pe bază de făinoase și lapte :
 - a) din crupe : orez cu lapte, griș cu lapte, orez cu frișcă, orez cu mere, orez cu portocale ;
 - b) budinci : mere, budincă de tăiței cu sos de vanilie, budincă de clătite cu sos de vin ;
 - c) sufleuri : de vanilie, de lămâie, de caise.
2. pe bază de ou și lapte : cremă de zahăr caramel, lapte de pasăre;
3. pe bază de aluaturi : papanashi, găluște cu prune, colțunași cu brânză de vaci ;
4. pe bază de fructe : compoturi, gelatine, salate.

Echipament tehnologic

Pentru prepararea dulciurilor de bucatarie sunt necesare : castroane, oale de diferite capacitati, tel, mixer, chipcea, cazanel de bucatarie, merdenele, cutite de bucatarie, boluri, salatiere, compotiere, cupe, platouri, masina de gatit cuptor, refrigerator.

15.1. Dulciuri de bucatarie pe baza de fainoase :

Materii prime :

Zahar, lapte, oua, crupe sau paste fainoase, grasimi, branzeturi, arome, fructe diferite

Orez a la rousse.

Orezul dupa prelucrarea primara se fierbe in lapte, se adauga zaharul si se fierbe pana la patrundere . Dupa fierbere si temperare se toarna in forme si se raceste, apoi

se rastoarna pe platou si farfurii, se orneaza cu frisca sau cu fructe confiate . Se serveste rece .

Analiza calitativa :

- Aspect: placut, montate cat mai estetic, grisul fara aglomerari, budincile cu volum marit, in sectiune fara aglomerari sau straturi compacte ;
- Culoare : budincile la suprafata, uniform rumenite, pe sectiune culoare specifica componentelor, cat mai apropiata de cea naturala ;
- Consistenta: bine legata, omogena grisul bine patruns termic, forma definita, budincile sa-si pastreze forma dupa portionare .
- Gust si miros : placute, specifice componentelor, gust dulce, fara gust si miros strain .

15.1. Dulciuri de bucatarie pe baza de ou si lapte

Materii prime :

Ou, lapte, zahar, adaosuri(fructe confiate, ciocolata, sirop) .

Lapte de pasare

Oule dupa prelucrarea primara se separa, albusurile se bat spuma cu 1/3 din zahr. Din albusurile batute spuma se taie cu lingura galuste si se fierb in laptele fiert cu 1/3 din zahar, cate 2 min. pe fiecare parte, apoi se scot intr-un vas separat. Laptele se strecoara si se raceste . Galbenusurile se bat cu o treime din zahar, apoi se incorporeaza laptele rece si se fierb la foc mic pana se ingroasa putin adaugandu-se la sfarsit zaharul vanilat . Sodoul obtinut se raceste, se toarnain compotiera si se aseaza bulgarii de albus deasupra . Se serveste rece .

Crema de zahar caramel :- dupa prelucrarea primara a materiilor prime, se formeaza compozitia cremei prin amestecare la cald a oulelor cu o parte din zaharsii lapte. Cealalta parte de zahar se foloseste pentru caramelizarea si ungerea formelor . Se toarna compozitia in forme tapetate si se fierbe la cuptor pe baie de apa, la temperatura modesta. Dupa racire se rastoarna pe platou sau farfurioara. Se serveste rece cu siropul format .

Analiza calitativa :

- Examen organoleptic
- Aspect: bulgarii din albus sa fie egali ca dimensiune, sodoul fara aglomerari, fara aspect de taiat, crema, crema de zahar caramel sa fie de forma unui coagul compact, fara goluri de aer in sectiune, sa-si pastreze forma data de vasul in care s-a prelucrat iar prin taierea nu se sfarama, la suprafata sa fie acoperita cu un strat fin de sirop, format prin dizolvarea zaharului caramel.
- Culoare : laptele de pasare culoare alba, crema de zahar caramel culoare bruna;
- Consistenta : omogena, bulgarii pufosi, bine patrunchi termic ;
- Gust si miros : placute, gust dulce, specific componentelor folosite .

15.3. Dulciuri de bucatarie pe baza de compozitii

Materii prime :

Se folosesc materii prime de origine vegetala(faina, gris, cartofi, zahar, fructe, gemuri, dulceturi) si de origine animala (oua, lapte, smantana, branzeturi, etc.).

Papanasi :Dupa prelucrarea primara a componentelor, se formeaza o compozitie din: oua, branza de vaci, faina, zahar, bicarbonate, gris, razatura de lamaie, sare, prin amestecare. Din compozitia obtinuta se modeleaza papanasi sub forma cilindrica, apasati la mijloc . Se prajesc in ulei, apoi se pudreaza cu zahar farin. Se servesc calzi, cate doi la portie, cu smantana si zahar farin .

**Alte sortimente : - galuste cu prune
- budinca cu clatite**

Analiza calitativa

Aspect :

- papanasii – bucati de forma cilindrica egale ca dimensiune ;
- galuste – sferice, uniforme ca marime, acoperite total cu pesmet ;
- clatite din budinca – cu foi uniforme, de aceiasi marime si grosime ;
- crema din budinca – uniform intinsa, fara aglomerari.

Culoare :

- papanasii- frumos rumeniti pe toata suprafata ;
- galustele – specifica pesmetului rumenit ;
- budinca – la suprafata frumos rumenita pe sectiune galbena pentru crema sau specifica umpluturii si alb- galbuie pentru clatite .

Consistenta : toate sortimentele sa fie bine afanate, bine patrunse termic ;

Gust si miros – gust dulce placut, specific componentelor utilizate .

15.4. Dulciuri de bucatarie pe baza de fructe

Materii prime

- de origine vegetala :faina, zahar, fructe ;
- de origine animala : oua, lapte, unt, smantana, etc.

Compoturile :

Procesul tehnologic de obtinere a compoturilor cuprinde urmatoarele etape :

- verificarea calitatii componentelor ;
- dozarea componentelor ;
- prelucrarea preliminara a fructelor ;
- fierberea ;
- aromatizarea ;
- servirea;

Prelucrarea preliminara a fructelor : consta in spalarea in bloc sau sub jet de apa rece pentru cele cu masa mica, sau individual pentru cele cu masa mare ; indepartarea coditelor la cirese, visine, a samburilor de caise si piersici .Se curate bine de coaja se indeparteaza casa seminala si se taie felii .

Fierberea : fructele se introduce in apa clocotita, iar timpul de fierbere trebuie scurtat la maximum prin folosirea de vase sub presiune, reducandu-se astfel pierderile de vitamine si saruri minerale .Fructele congelate se pun la fiert direct in apa clocotita .

Aromatizarea : se face prin adios de vanilina sau zahar vanilat, iar in uele cazuir suc de lamaie .Servirea se face in compotiere in stare rece.

Gelatine

In functie de continutul in apa al fructelor procesul de tehnologic de obtinere al gelatinelor prezinta doua variante :

Varianta I- gelatine cu suc de fructe, aplicata fructelor cu un continut ridicat de apa (capsuni smeura, afine, coacaze, visine, portocale) : dupa spalare fructele se preseaza obtinandu-se suc de fructe si turta presata .

Variantall- gelatine cu pulpa de fructe, aplicata fructelor cu un continut scazut de apa (mere, pere, gutui, etc.) : dupa spalare fructele se curate de coaja si se rad pe razatoarea de sticla obtinandu-se piure din pulpa, coji, partea lemnoasa sau casa seminala .

Partile secundare (turta presata in **cazul** variantei I, coji, casa seminala, in cazul variantei II) rezultate in urma prelucrarii primare, se fierb in apa apoi se strecoara

.Fiertura rezultata se imparte in doua parti : una folosita la inmuirea gelatinei, alta folosita la dizolvarea zaharului .Compozitia se formeaza prin asocierea gelatinei dizolvate, siropului de zahar si sucului de fructe, respective piureului din pulpa .Turnarea compozitiei se face in forme umezite, asa incat la rasturnare ssa se desprinda usor .Pentru rasturnarea gelatinei pe platou formele se trec prin apa calda .Gelatinele se pot prezenta singure sau ornate cu frisca si decorate cu fructe .

Salate cu fructe

Fructele se folosesc in stare cruda, fapt ce influenteaza asupra echilibrului in ratia alimentara .Procesul tehnologic are la baza macerare fructelor cu zahar farin in lichior, rom, vin, sau coniac.Macerara are loc la rece, de la 30 de min.la o ora, fructele intregi sau curatate de coaja si taiate feli. La servire se adauga diferite elemente de aromatizare(razatura de lamaie, de portocala, scortisoara) si salata se aseaza in cupe sau pahare, putand fi decorate cu piscoturi si ornate cu frisca .

Omlete cu fructe

Pe langa fructe se mai folosesc oua, gem de fructe si uneori faina .Procesul tehnologic consta in:

- pregatirea compozitiei pentru omleta ;
- obtinerea omletelor prajite ;
- umplutura de fructe se obtine prin prelucrarea primara a fructelor, maruntire, inabusire
- umplerea omletelor, plierea lor sub forma de semicerc sau rularea lor, pudrarea ;
- se pot gratina dupa umplere sau se pot flamba ;

Sufleurile

Sunt asemanatoare budincilor dar cu o structura mai pufoasa datorita unei cantitati mari de albus batut spuma, ceea ce duce la o afanare mai accentuata a acestora . Se servesc imediat dupa preparare, in gratenul in care a fost pregatit .

Sufleul de caise – dupa spalare, se scot samburii caiselor si se rad .Se formeaza compozitia din galbenusurile frecate cu $\frac{1}{2}$ din zahar, amestecate cu caisele, razatura de lamaie, albusurile battue spuma cu $\frac{1}{2}$ din zahar si rom . Se toarna compozitia in gratenul uns, se coace, apoi se serveste cald pudrat cu zahar farin .

Analiza calitativa

Aspect :

Compoturi : aspect placut, fructele sa-si mentina forma ;;

Gelatine: dupa rasturnare sa-si pastreze forma, san u se sfarama

Salate de fructe : aspect placut cu mentinerea formei fructelor;

Omletele : rulu uniform, necrapat, cu umplutura uniform distribuita ;

Sufleuri: volum marit de doua ori, produs usor in raport cu volumul,cu porozitate mare, pori mici si uniformi, suprafata rumena, in sectiune fara aglomerari sau straturi compacte ;

Culoare: specifica materiilor prime folosite, cat mai apropiata de cea naturala .

Gust si miros : gust dulce, cu aroma specifica fructelor folosite, fara gust si miros strain.

16. ESTETICA PREPARATELOR CULINARE

USTENSILE FOLOSITE PENTRU DECORARE— sunt obiecte de inventar cu ajutorul carora se efectueaza unele operatii de preparare si finisare a preparatelor culinare .Ustensilele utilizate sunt urmatoarele :

- **pasoarul** — este executat din tabla cositorita si se compune dintr- o palnie, un dispozitiv de lucru interschimbabil, mecanismul de presare si suportul de fixare . Se utilizeaza pentru pasat legume, taiat julien si ras cascaval si branza .
- **razatoarea** — este confectiionata din tabla cositorita si este prevazuta cu mai multe profile de taiere, fiind utilizata la taierea fructelor si legumelor .
- **forme pentru decupat legume** sunt executate din tabla cositorita si sunt folosite pentru taierea legumelor cu care se decoreaza unele preparate, rezultand forme diverse de : floare, inima, stea.
- **Cutitele** au o mare intrebuintare, avand forme si dimensiuni diferite in functie de operatiile ce urmeaza a fi executate .Exista cutit tocator folosit la maruntirea legumelor, cutit pentru zarzavat si cutit de taiat cascaval si branza .
- **duiurile** sunt confectionate din tabla cositorita, ce permit taierea elementelor de décor in diferite forme .
- **spriturile** sunt confectionate din material textile si plastic ce permit turnarea compozitiilor diverse pe preparatele culinare cat mai estetic .

Din grupa utilajelor folosite pentru prelucrarea materiilor prime se utilizeaza si robotul de bucatarie .Acesta este prevazut cu un dispozitiv de taiat legume format din discuri taietoare care pot fi de diferite forme .Un disc de taiat legume format din doua cutite dreptunghiulare care taie legumele in felii de 2mm si un disc cu cutite curbe ce taie legumele felii, de grosime 4mm .

Elemente de décor din legume si fructe proaspete si conservate :

Din categoria legumelor radacinoase, in stare proaspata se utilizeaza: morcovul, patrunjelul. Pastarnacul, telina, ridichiile.

Realizarea elementelor de décor din aceste legume se realizeaza prin taierea acestora sub forma de rondele uniforme.Sfecla se taie sub forma de fasii sau lame obtinandu-se astfel décor pentru anumite preparate culinare.

Dintre legumele frunzoase cel mai frecvent se utilizeaza salata verde, frunzele se aseaza direct pe platoul de servire peste care se pun preparatele culinare.

Frunzele tocate si sau intregi de patrunjel si marar se utilizeaza la decorarea majoritatii preparatelor culinare .

Ceapa este utilizata ca element de décor sub diferite forme : pestisor, rondele etc.

Rosiile se decupeaza cu ajutorul formelor taietoare obtinandu-se elemente de décor sub forma de floare sau stea .

Castravetii pot fi taiati rondele, fasii drepte fasii ondulate si ardeii, rondele sau pe lungime sub forma de fasii de marimi egale .

Elemente de décor din produse lactate, oua si compozitii:

Cascavalul si branza telemea se taie in diferite moduri cu ajutorul formelor taietoare sau cubulete sau se dau pe razatoare .

Smantana si compozitiile diverse se toarna pe suprafata preparatelor culinare cu ajutorul spriturii.Ouale se folosesc ca elemente de décor sub forma de rondele.

Elemente de decor din sosuri

Sosurile se toarnă în diferite modele decorative cu ajutorul poșului cu șpritz sau dui de diferite mărimi.

Operatii specifice executarii decorurilor :

La executarea elementelor de décor se efectueaza urmatoarele operatii:

- taiere ;
- decupare ;
- asamblare ;
- montare ;
- turnare ;

Taierea – este operatia care se realizeaza cu ajutorul cutitelor si formelor taietoare, obtinandu-se elemente de décor sub forma de rondel, fasii, lame, cubulete.

Decuparea – este operatia prin care cu ajutorul unor forme taietoare, din materii prime se obtin diferite forme fiind folosite ca elemente de décor .

Asamblarea – este operatia prin care elementele de décor, obtinute din materii prime, se imbina intre ele formand astfel decorul dorit .

Montarea – consta in asezarea propriu-zisa a elementelor de décor pe suprafata preparatelor culinare obtinandu-se decorul dorit .

Turnarea – este operatia prin care elementele de décor, din categoria semipreparatelor sau a compozitiilor diverse se aseaza pe preparatele culinare cu ajutorul unor ustensile speciale (spritz,folosit la sosuri si un lus mic utilizat la aspicuri pentru napare).

Alegerea decorurilor si ornamentelor pentru preparatele din meniuri :

Pentru alegerea potrivita a decorurilor si ornamentelor se tine seama de :

- materiile prime folosite ;
- tratamentul termic ;
- tipul de masa ;
- sezonabilitatea ;
- tipurile de clienti.

DISCIPLINA 2: ÎNȚIERE ÎN CĂUTAREA UNUI LOC DE MUNCĂ

1. Caracteristicile economiei de piață

Economia de piață reprezintă o modalitate complexă și deosebit de eficientă de realizare a activității economice, adică de transformare a resurselor în bunuri și servicii necesare nevoilor oamenilor. Sistemul economic reprezintă elementele sau subsistemele economice dispuse într-o anumită ordine ierarhică, în care acestea funcționează pe baza interacțiunii dintre elementele componente. De-a lungul timpului ele au fost clasificate în:

- deschisă;
- închisă;
- descentralizată;
- centralizată;
- capitaliste;
- socialiste;
- piața liberă;
- dirijată;

În economia contemporană întâlnim două tipuri de organizare și funcționare a economiei:

- centralizat, comandat și planificat;
- piața liberă;

În cadrul modelului sistemului economic pur dirijist, toate deciziile economice se iau de către autoritățile centrale, guvern, agenții ec fiind obligate să execute sarcinile prevăzute în planul național de stat. Acest sistem se caracterizează prin:

- economie centralizată, în care pământul este colectivizat și capitalul tehnic este naționalizat;
- o economie unipolară în care statul dictează ce și cât să se producă;
- o economie a calculului tehnic, în unități fizice și a evaluărilor administrative;

În modelul sistemului economic de piața liberă, toate deciziile se iau de către agenții economici, respective firme; statul nu intervine în nici un fel în acțiunile agenților economici; producția și consumul se corelează pe baza deciziilor întreprinzătorilor privind cererea și oferta acestora și a mecanismului prețurilor.

Sistemul de piața liberă se caracterizează prin:

- economie complet descentralizată;
- economie multipolară, în care deciziile economice sunt adoptate de agenții economici;
- o economie a calculului în monedă;
- o economie a echilibrului general asigurat pe baza mecanismului prețului liber și în care statul nu intervine direct în economia întreprinderii, având rolul de a proteja piața și instituțiile acesteia.

Economia de piața se caracterizează prin următoarele elemente independente:

- reglarea activității economice se bazează în special prin mecanismele pieței, cât și prin intervenția organelor statului democratic;
- pe lângă producția de bunuri, continuă să fie și economia naturală, schimbul direct de bunuri, trocul;
- agenții economici elementari, mici și mijlocii, coexistă cu marile corporații și administrațiile publice, cele din urmă manifestând tendințe monopoliste și oligopoliste;

-sectorul particular-privat se intrepatrunde cu cel public , intre cele doua sectoare existand concurenta;
-statul ca agent economic autohton,cauta sa reglementeze in mod democratic mecanismele economice de functionare.

Economia de piata reprezinta acel mod de organizare si functionare a activitatii economice in care raportul dintre cerere si oferta determina principiile de prioritate in producerea diferitelor bunuri si servicii,a metodelor de organizare si combinare a factorilor de productie,persoanele si cate de personae care au acces la rezultatele productiei prin dinamica preturilor.

Trasaturile specifice economiei de piata sunt:

- pluralismul formelor de proprietate in care ponderea principala revine proprietatii private;
- profitul reprezinta obiectivul pentru care se asuma riscul concurential;
- concurenta este regulatorul principal al activitatii economice;
- este o economie de intreprindere unde spatial economic de decizie si actiune se realizeaza in unitatea economica;
- majoritatea preturilor se formeaza liber influentand sip e cele din administratie;
- predomina structurile tehnico-economice moderne;
- interventia directa si indirecta a statului se rezuma la respectarea regulilor de functionare a pietei si a institutiilor juridice si economice;

Trăsăturile de bază ale pieței sunt concurența liberă dintre producătorii de mărfuri și proprietarii de resurse; realizarea mărfurilor la prețurile de echilibru, ce reflectă real corelația dintre cerere și ofertă.

Concurența în sistemul de piață impune firmelor să aplice cheltuieli de producție reduse, să aplice o tehnologie modernă pentru a obține o productivitate înaltă. Ea permite consumatorilor de a găsi furnizorul cel mai ieftin și încurajează producătorii în determinarea creșterii clientelei prin scăderea costurilor, și implicit scăderea prețurilor.

2. Autoevaluarea experienței profesionale

Daca ne schimbam locul de munca, daca incercam sa ne angajam pentru prima data, daca nu avem experienta profesionala, dar vrem sa ne incepem frumos si intr-un mod promitator cariera, este bine sa o facem intr-un mod sincer. Sinceritatea unui candidat este esentiala pentru castigul profesional ulterior.

Angajatorii masoara profesionalismul unui angajat in functie de aptitudinile pe care angajatul le demonstreaza in mod real la locul de munca in fiecare zi. Nu trebuie sa ne consideram specialisti intr-un domeniu fara experienta practica efectiva. Pregatirea teoretica este la fel de importanta precum cea practica. Numai fiind practicieni in intr-un domeniu putem sa punem in practica cunostintele teoretice dobandite in timp si sa invatam sa facem fata situatiilor imprevizibile sau care nu pot fi sintetizate in paginile unei carti sau ale unui curs.

Contrar opiniei generale, atitudinea de sus, supraevaluarea si increderea dusa la extrem, nu reflecta increderea in abilitatile pe care ar urma sa le demonstram in fiecare zi la locul de munca. Dimpotriva, denota neincredere si timiditate. Sunt si cazuri in care candidatii refuza sa accepte un job pentru ca au impresia ca un astfel de loc de munca este nedemn. Dar, timpul trece, experienta profesionala trebuie sa inceapa intr-un fel sau altul, iar, chiar daca primul contact cu piata locurilor de munca nu este cel mai fericit, este bine sa fructificam orice oportunitate.

Cu sinceritate atât fata de angajator, cât și fata de noi înșine, este bine să privim interviul cu deschidere, încredere, încredere în abilitățile noastre, dar și în ceea ce putem în mod concret să oferim.

3. Găsirea unei slujbe

Pentru căutarea unei slujbe, avem la dispoziție următoarele surse de informare:

Surse formale

- agenții de ocupare a forței de muncă
- anunțuri de angajare în ziare, reviste, de pe internet, de la televizor
- targuri ale forței de muncă
- consilierul școlar

Surse informale

- colegi, prieteni, familie

3.1. Scrisoarea de intenție (de motivație, prezentare) conține motivația și calificările și exprimă disponibilitățile față de firma la care candidatul ar dori să se angajeze, într-un format concis și atractiv. Aceasta trebuie să fie clară, concisă, corectă, să nu depășească o pagină.

În redactarea unei scrisori de intenție, se parcurg etapele:

Nume:

Prenume:

Adresa candidatului:

Data:

Către Domnul / Doamna X

Funcția:

Firma:

Adresa:

Domnul / Doamna X

Primul paragraf: Explică motivul scrisorii de intenție, arătând postul care te interesează. Specifică de unde ai aflat de postul vacant sau de firmă.

Al doilea paragraf: Menționează calificările tale pe care le consideri ca fiind de interes pentru firma respectivă. Explică de ce ești interesat în mod deosebit de acel post. Dacă ai experiență de specialitate, menționează acest lucru.

Al treilea paragraf: Fă referire la CV-ul anexat scrisorii de intenție, precum și la recomandările și informațiile pe care angajatorul le poate obține despre tine din alte surse (agenții de recrutare și plasare a forței de muncă, foști angajatori etc).

Al patrulea paragraf: Încheie prin a solicita un interviu. Încearcă să ceri un răspuns precis din partea angajatorului.

Cu respect, (semnătura de mână)

Nume în clar

3.2. Curriculum vitae (CV) este documentul care reflectă pregătirea și experiența profesională și dezvăluie personalitatea fiecărui candidat la postul respectiv.

Acesta trebuie să atragă atenția angajatorului, dar trebuie să fie clar, precis, complet.

CV-ul este un mijloc prin care poți comunica cu responsabilii cu recrutarea resurselor umane la firmele unde îl trimiți.

Redactarea unui curriculum vitae reprezintă un pas important atunci când sunteți în căutarea unei slujbe sau a unui curs de instruire / formare. CV –ul este adesea primul contact cu un viitor angajator, de aceea el trebuie să atragă imediat atenția cititorului și să demonstreze de ce ar merita să fiți interviuat.

Concentrați-vă pe aspectele esențiale

- un CV trebuie să fie concis: în cele mai multe cazuri, două pagini sunt suficiente pentru a arăta cine sunteți. Un CV de trei pagini poate fi considerat prea lung în unele țări, chiar dacă experiența dumneavoastră profesională este remarcabilă.

- dacă experiența dumneavoastră profesională este încă limitată (pentru că tocmai ați absolvit școala), inversați ordinea rubricilor și începeți cu descrierea studiilor și a pregătirii; scoateți în evidență stagiile de practică profesională efectuate în timpul studiilor;

- concentrați-vă pe informația esențială, care aduce valoare sporită aplicației dumneavoastră; experiența de muncă sau cursurile de pregătire vechi sau nerelevante pot fi omise.

Adaptați CV-ul în funcție de postul pentru care candidați

- Verificați-vă sistematic CV-ul ori de câte ori doriți să-l trimiteți unui angajator, pentru a corespunde profilului cerut; puneți-vă în evidență calitățile în concordanță cu cerințele specifice angajatorului. Căutați informații despre compania la care urmează să candidați pentru a vă putea adapta CV-ul la profilul căutat.

Model de Curriculum Vitae European

<numele aplicantului>

Curriculum vitae

*) Nota 1: Înlocuiți rubrica (numele aplicantului | cu propriul nume) |

**) Nota 2: Toate textele scrise cu aceste caractere au rol informativ și nu apar în CV

***) Nota 3: Textul dintre () va fi înlocuit cu informațiile cerute

INFORMATII PERSONALE

Nume (Nume, prenume)

Adresa (numarul, strada, cod postal, oras, tara)

Telefon

Fax

E-mail

Nationalitate

Data nasterii (ziua, luna, anul)

EXPERIENTA PROFESIONALA

(Mentionati pe rand fiecare experienta profesionala pertinenta, incepand cu cea mai recenta dintre acestea)

- *) Perioada (de la - pana la)
- *) Numele si adresa angajatorului
- *) Tipul activitatii sau sectorul de activitate |
- *) Functia sau postul ocupat
- *) Principalele activitati si responsabilitati

EDUCATIE SI FORMARE

- *) Perioada (de la - pana la) (Descrieti separat fiecare forma de invatamant si program de formare profesionala urmate, incepand cu cea mai recenta)
- *) Numele si tipul institutiei de invatamant si al organizatiei profesionale prin care s-a realizat formarea profesionala
- *) Domeniul studiat/aptitudini ocupationale
- *) Tipul calificarii/diploma obtinuta |
- *) Nivelul de clasificare a formei de instruire/invatamant

APTITUDINI SI COMPETENTE PERSONALE

dobandite in cursul vietii si carierei dar care nu sunt recunoscute neaparat printr-un certificat sau o diploma |

Limba materna

Limbi Straine cunoscute (Enumerati limbile cunoscute si indicati nivelul:

- *) abilitatea de a citi (excelent, bine, satisfacator)
- *) abilitatea de a scrie
- *) abilitatea de a vorbi

Aptitudini si competente artistice (Descrieti aceste aptitudini si indicati contextul in care le-ati dobândit: Muzica, desen, pictura, literatura)

Aptitudini si competente sociale (Descrieti aceste aptitudini si indicati contextul in care le-ati dobândit (Locuiti si munciti cu alte persoane, intr-un mediu multicultural, ocupati o pozitie in care comunicarea este importanta sau desfasurati o activitate in care munca de echipa este esentiala (de exemplu cultura, sport, etc.)

Aptitudini si competente organizatorice(Descrieti aceste aptitudini si indicati in ce context le-ati dobândit: De exemplu coordonati sau conduceti activitatea altor persoane, proiecte si gestionati bugete; la locul de munca, in actiuni voluntare (de exemplu in domenii culturale sau sportive) sau la domiciliu. |

Aptitudini si competente tehnice (Descrieti aceste aptitudini si indicati in ce context le-ati dobândit (utilizare calculator, anumite tipuri de echipamente, masini, etc.)

Permis de conducere |

Alte aptitudini si competente (Descrieti aceste aptitudini si indicati in ce context le-ati dobândit : Competente care nu au mai fost mentionate anterior |

INFORMATII SUPLIMENTARE |(Indicati alte informatii utile si care nu au fost mentionate, de exemplu persoane de contact, referinte,etc.)

ANEXE (Enumerati documentele atasate CV-ului, daca este cazul).

3.3. Interviu.

CV-ul si Scrisoarea de Intentie ti-au obtinut interviul de angajare, iar acum este momentul sa te astepti la cateva intrebari dificile. Fii pregatit sa treci testul de foc al interviului de angajare, urmand recomandarile pe care ti le oferim.

Pregătirea sustinerii unui interviu

1. ADUNA INFORMATII DESPRE COMPANIE

Este important sa te prezinti la interviu detinand cat mai multe informatii despre societate si o intelegere a unor probleme legate de compania respectiva, cum functioneaza, care sunt planurile de viitor, parteneri etc.

2. CONVORBIREA TELEFONICA PREALABILA INTERVIULUI

Daca ai fost contactat telefonic de catre o companie inseamna ca primul pas a fost facut, scrisoarea ta de intentie si C.V.-ul tau au fost apreciate si au starnit interesul angajatorului. Este important de retinut referitor la convorbirea telefonica :

- siguranta de sine in timpul convorbirii;
- exprimare clara , voce clara, la un nivel nu prea ridicat ;
- prezentare cat mai convingatoare.

2. PREGATIREA INTERVIULUI

- Fi pregatit ! Conteaza prezentarea personala: infatisare (imbracaminte ordonata si curata, par, maini, unghii curate), tinuta, abilitati de comunicare, punctualitatea, contactul vizual, C.V. impresionant. Majoritatea celor care fac interviuri vor trage concluzii despre tine in primele minute ale intalnirii.
- Automotiveaza-te! Conteaza entuziasmul pentru slujba respectiva (nu prea exagerat)
- Concentreaza-te! Imagineaza-ti momentul intrarii in camera de interviu, salutul examinatorului, zambetul, imagineaza-ti raspunsurile pe care le vei da la intrebarile pe care le anticipezi ca-ti vor fi puse.

3. INTERVIUL

- Punctualitatea este esentiala si foarte apreciata
- In camera unde are loc intalnirea intra calm, surazator, cu pas hotarat, saluta intr-un mod ferm examinatorul sau pe toti membrii, daca este vorba de o comisie, privind direct in ochii fiecaruia. Incearca sa retii nume.
- Asaza-te confortabil pe scaun. Stai cu picioarele apropiate, nu pune picior peste picior. Nu te aseza decat dupa ce ai fost invitat
- Initiativa in conversatie las-o interlocutorului. Priveste in ochii interlocutorilor pe masura ce ti se adreseaza sau tu le vorbești.
- Ai grija cum vorbești. Fii clar in exprimare si nu pierde sirul ideilor. Este important sa demonstrezi ca stii raspunsul la intrebare si ca esti sigur pe tine. Evita pe cat posibil raspunsurile cu da sau nu.
- Nu critica, nu vorbi de rau munca anterioara sau actualul loc de munca.
- Evita sa te contrazici.
- Fii tu insuti. Zambeste cand este cazul, dar nu exagera.
- Scoate-ti in evidenta calitatile si nu te supraaprecia. Nu mintii !
- Negociaza !Nu trebuie sa-ti fie teama! Salariul oferit este, de obicei mai mic decat cel asteptat . Daca esti competitiv si ai abilitatile necesare pentru postul respectiv nu te grabi in luarea unei decizii!Conditia este sa stii cum sa tratezi problema si sa nu exagerezi.
- Intereseaza-te de forma juridica a raportului de munca. Cum se face angajarea? Cu contract individual de munca, cu ce data, etc.
- La plecare zambeste, saluta si multumeste-le interlocutorilor tai

4. INTREBARI LA CARE TE POTI ASTEPTA IN CADRUL INTERVIULUI

- De ce candidati tocmai la noi ?
- Va simtiti adaptat pentru acest gen de munca ?
- Care sunt atuurile dumneavoastra?
- Ce ne puteti oferi?

- Ce salariu doriti?
- Ce salariu sperati sa primiti la noi ?
- Ce activitati ati desfasurat la fostul loc de munca ?
- Descrieti, pe scurt, evolutia dumneavoastra profesionala.
- Care dintre calificarile dumneavoastra sunt cele care ar corespunde descrierii postului pentru care candidati
- Cat timp doriti sa desfasurati aceasta activitate ?
- Cat de important este pentru dumneavoastra timpul liber ? Dar concediul ?
- Ati fi dispus, in cazul unei necesitati, sa stati peste program ?
- Ce hobby aveti?
- Cum comunicati cu oamenii straini ?
- Lucrati cu mai multa placere singur sau in echipa ?
- Cum apreciati actualul loc de munca? Cum va imaginati viitorul loc de munca?
- Ce sarcini ati considerat a fi extrem de plictisitoare la fostul dumneavoastra loc de munca ?
- Vi s-a intamplat sa nu va puteti mentine starea de concentrare ?
- Cum ati ajuns sa ocupati ultimul loc de munca ?
- De ce doriti sa renuntati la actualul loc de munca ?
- De ce nu v-ati schimbat pana acum, niciodata, locul de munca ?
- De ce v-ati schimbat atat de des locul de munca ?
- Ce pozitie doriti sa ocupati in cadrul firmei noastre ?
- Aveti de gand sa va calificati suplimentar ?
- Vi s-a intamplat, pana acum, sa schimbati locul de munca pentru ca ati gasit ceva mai interesant ?
- Aveti probleme cand trebuie sa renuntati la obisnuite mai vechi ?
- Va simtiti uneori depasit, in fata sarcinilor de serviciu ?
- Sunteti de acord ca o conducere mai buna poate determina cresterea motivatiei angajatilor ?
- Cum reactionati cand ceilalti devin dezinteresati de obiectivele companiei ?
- Cum luati deciziile ?
- Cum credeti ca dumneavoastra, singur, puteti stimula echipa ?
- Care este venitul dumneavoastra actual ?
- Ce sperati prin schimbarea locului de munca ?
- Cand sunteti disponibil pentru a incepe lucrul ?etc

5. DUPA INTERVIU

- Fa o analiza referitoare la cum a decurs interviul, maniera in care te-ai comportat;
- Asteapta sa fii contactat ;
- Daca esti ales, vei fi contactat telefonic ;
- Daca trec mai mult de doua saptamani, contacteaza tu compania .

DISCIPLINA 3: ÎNȚIERE ȘI ORGANIZAREA ÎN ACTIVITATEA DE LIBER ÎNȚEPRIȚĂTOR

1. ÎNȚIEREA UNEI NOI AFACERI

1.1. Considerente generale privind înȚierea unei afaceri

Decizia de a deveni întepriȚător este mai puțin complexă decât punerea deciziei în practică, mai ales când se referă la activitatea complexă de creare și lansare a unei noi afaceri și nu la cumpărarea unei deja existente sau recurgerea la franchising.

Conform teoriei economice, intrarea pe piață a noilor firme se realizează când piața oferă o oportunitate. Perspectivele intrării unor noi întepinderi pe piață conduc la perfecționarea activității firmelor existente în direcția realizării celor mai eficiente combinații ale factorilor de producție. În condițiile în care oportunitățile pe care s-a bazat activitatea firmei dispar, firma va ieși de pe piață.

Crearea unei noi afaceri presupune un proces de combinare a factorilor de producție, de căutare a pietelor de aprovizionare și desfacere, de evaluare și asumare a riscurilor de către întepriȚător. Această activitate are la bază trei elemente esențiale:

- a) existența unei oportunități a pietei care poate fi valorificată;
- b) întepriȚătorul sau echipa;
- c) resursele necesare pentru valorificarea oportunității.

Ideea trebuie să se bazeze pe o reală oportunitate a pietei, care va face obiectul unei evaluări. Aceasta se desfășoară în strânsă legătură cu determinarea necesarului de resurse. Pentru a stabili dacă o afacere este profitabilă și care este necesarul de capital, trebuie să estimăm potențialul de vânzare pentru produsele și serviciile sale, astfel, primul pas va fi estimarea vânzărilor urmată de estimarea costurilor și a cerințelor de capital, iar apoi de evaluare a profitului.

Esența lansării întepinderii este studiul de fezabilitate sau planul de afaceri, care trebuie să includă investigarea amplasării întepinderii, studiul pietei, a dotărilor, a proceselor tehnologice, a personalului, precum și previziunea datelor financiare.

Există trei etape principale ale procesului de creare și lansare a întepinderii:

- 1. conceptul de afaceri;
- 2. planificarea;
- 3. implementarea.

În concluzie, următoarele elemente sunt fundamentale pentru procesul de creare și lansare cu succes a unei noi afaceri:

- a. ideea – bazată pe o reală oportunitate a pietei;
- b. calificarea, cunoștințele și experiența întepriȚătorului;
- c. existența resurselor necesare și descoperirea căilor pentru obținerea lor;
- d. motivația bine fundamentată;
- e. existența unui mediu extern favorabil activității noii afaceri.

Procesul de creare a unei noi întepinderi suportă și influența caracteristicilor mediului extern. În condițiile în care există un mediu favorabil, procesul de creare a noilor afaceri este stimulat. Acești factori favorizanti sunt: disponibilitatea capitalului; tradiția activității de întepriȚător; prezența întepriȚătorilor cu experiență; forța de muncă calificată; accesibilitatea la intrări materiale; gradul de dezvoltare a pietei și puterea de cumpărare a clienților; existența unei politici guvernamentale favorabile;

disponibilitatea terenurilor si a spatiilor; existenta unei bune infrastructuri; o buna receptare sociala si constientizarea importantei prezentei afacerii pentru zona; disponibilitatea serviciilor de asistenta.

In final, lansarea unei afaceri este un process de adunare a resurselor necesare (lucratori, cladiri, echipamente, clienti, resurse banesti, furnizori), intreprinzatorii cautand, in cadrul restrictiilor in care actioneaza sa realizeze cea mai buna combinatie a factorilor de productie.

1.2. Fazele avizării și constituirii unei afaceri proprii

Traseul autorizarii functionarii unei firme este diferit in functie de forma juridica a acesteia, mai complicat in cazul socioetatilor comerciale si mai simplu in cazul asociatiilor si persoanelor fizice.

A. TRASEUL AUTORIZARII SOCIETATILOR COMERCIALE

Traseul autorizarii celor mai frevente forme de societati comerciale si anume societatea cu raspundere limitata si societatea in nume colectiv cuprinde mai multe faze:

1. Alegerea unui nume pentru firma, verificarea acceptabilitatii lui la Registrul Comertului si eventuala preinregistrare a acestuia pe un termen de trei luni. Daca se doreste ca firma sa aiba si o emblema, si aceasta trebuie verificata si eventual rezervata pe trei luni la Registrul Comertului.

2. Redactarea si autentificarea actelor de infiintare. Actele de infiintare ale unei societati comerciale sunt statutul si contractul.

- **Statutul** reprezinta actul fundamental care reglementeaza constituirea, functionarea si incetarea societatii. El constituie "legea partilor", in masura in care contine clauze pe care legea le lasa in sarcina acestora de a fi stabilite. Statutul completeaza cadrul legal prevazut de legislatia nationala si nu-l inlatura. Cadrul general al statutului unei societati comerciale cu raspundere limitata cuprinde urmatoarele elemente:

- forma, denumirea si sediul societatii;
- durata societatii;
- obiectul de activitate al societatii;
- capitalul societatii, aportul partilor, conditiile in care se poate realiza majorarea /reducerea capitalului social, drepturile si obligatiile asociatilor, conditiile de transmitere a partilor sociale;
- conducerea si administrarea societatii, in cadrul careia s-re vor prevedea clauze privind numirea directorilor, numirea si atributiile administratorilor- directori si remunerarea colectivului de conducere;
- activitatea societatii, in care se prevede modul de angajare al personalului, salarizarea acestuia, modul de asigurare cu resurse materiale, modul de tinere a evidentei contabile;
- modificarea formei juridice, dizolvarea si lichidarea societatii;
- solutionarea litigiilor;
- dispozitii finale.

Statutul se redacteaza de asociati cu asistenta juristilor. Se intocmeste un numar de exemplare egal cu numarul asociatilor. Autentificarea statutului se face la Notariat. Asociatii semneaza statutul in fata notarului.

- **Contractul** exprima in esenta acordul partilor privind constituirea societatii si conditiile asocierii lor. Se subintelege ca societatea cu raspundere limitata cu asociat unic nu intocmeste contractul de societate. Pe langa elementele cuprinse in statut, nu pot lipsi dintr-un contract de societate urmatoarele clauze:

- definirea exacta si detaliata a partilor contractante;
- mentiunea expresa a acordului de constituire a societatii, cu precizarea formei de societate comerciala adoptata.

Contractul se redacteaza de asociati cu asistenta juristilor. Ca si in cazul statutului, autentificarea se face la Notariat, si contractul se semneaza de catre asociati in fata notarului.

3. Alegerea bancii pentru deschiderea contului si varsarea capitalului initial. Legea prevede un capital initial minim pentru infiintarea unei societati cu raspundere limitata, din care minim 60% poate fi aport in natura. Pentru societatea in nume colectiv, nu se precizeaza un capital minim obligatoriu, deci aceasta etapa nu va fi parcursa de cei ce vor infiinta o astfel de societate.

La deschiderea contului este necesara prezentarea actelor de infiintare (statutul si eventual contractul). Daca exista aport in valuta, acesta se inregistreaza la cursul oficial al zilei. In urma depunerii, banca elibereaza un certificat de depunere /dovada de varsamant /chitanta pentru suma depusa, percepend si o taxa de deschidere a contului.

4. Obtinerea certificatului de cazier judiciar. Cazierul judiciar se elibereaza de catre Ministerul de Interne si foloseste pentru obtinerea avizului consultativ de la Camera de Comert.

5. Autorizarea functionarii firmei de catre instanta judecatoreasca. Pentru autorizarea functionarii firmei se depune la tribunal un dosar care cuprinde: cererea adresata instantei; documentele de infiintare a firmei; dovada efectuarii varsamantului; certificatul de evaluare si actele de proprietate pentru aportul in natura; dovada dreptului de folosinta pentru sediu (care trebuie sa aiba durata de cel putin un an); acordul sotiei (exprimat la notariat) daca sediul este in coproprietate; acordul asociatiei de locatari daca apartamentul nu este proprietate personala; cazierul judiciar ale asociatiilor; taxa de timbru.

Judecatoria verifica dosarul, fixeaza termenul de judecata de doua saptamani, inmaneaza solicitantului o cerere de avizare de catre Camera de Comert, Industrie si Agricultura. Aceasta isi da avizul de utilitate pe baza documentelor de infiintare a firmei, a cazierului si a unei taxe de avizare. Cu avizul in dosar, instanta se pronunta asupra autorizarii infiintarii firmei. Sentinta se redacteaza la 1-10 zile de la pronuntare si devine definitiva dupa 15 zile de la pronuntare.

6. Publicarea documentelor autentificate in Monitorul Oficial. Camera de comert asigura publicarea pe baza documentelor de infiintare, a sentintei definitive si a unei taxe de expediere prin posta.

7. Inmatricularea la Registrul Comertului se realizeaza dupa 15 zile de la data cand sentinta devine definitiva. Inmatricularea se face pe baza urmatoarelor elemente: dosarul cu actele prezentate in instanta; hotararea definitiva a instantei; dovada publicarii in Monitorul Oficial; cererea de inmatriculare; dovada taxei de inmatriculare.

Certificatul de inmatriculare se obtine in termen de 15 zile lucratoare de la data solicitarii. Din momentul inmatricularii societatea este persoana juridica si poate face acte de comert.

8. Inregistrarea fiscala se face in termen de 15 zile de la inmatriculare si este necesara pentru luarea in evidenta la Directia Generala a Finantelor Publice (D.G.F.P.). Codul fiscal se atribuie de organul fiscal teritorial, care elibereaza certificatul de inregistrare fiscala pe baza certificatului de inmatriculare si a celorlalte documente anterioare.

9. Deschiderea contului bancar se face prin deblocarea sumelor depuse in cont. Se pot obtine apoi carnete de C.E.C. la purtator sau cu limita de suma cu care se vor plati obligatiile firmei.

10. Obtinerea avizelor speciale la incepere functionarii societatii, daca este necesar.

11. Obtinerea avizelor de functionare, dupa caz, de la RENEL, RAJAC, ROMTELECOM, Pompieri, Sanepid, cod SIRUES etc.

12. Obtinerea autorizatiei de functionare din punct de vedere al protectiei muncii de la Inspectoratul de Stat pentru Protectia Muncii de la nivelul directiilor judetene de munca si protectie sociala sau Directia generala de munca si protectie sociala a municipiului Bucuresti. Autorizatia este necesara in situatia in care societatea respectiva desfasoara activitati de productie sau prestari de servicii cu personal angajat prin contracte de munca sau conventii civile.

13. Activitati finale: confectionarea stampilelor firmei, procurarea documentelor tipizate, deschiderea registrelor contabile.

14. Derularea afacerii : amplasarea si amenajarea tehnica, angajarea personalului, negocierea cu furnizorii, promovarea afacerii, realizarea /comercializarea produselor /serviciilor.

Pentru societatile comerciale cu capital strain, este necesara parcurgerea a doua etape suplimentare si anume obtinerea confirmarii Agentiei Romane de Dezvoltare pentru inregistrarea investitiei si a certificatului de investitor.

Daca nu se doreste urmare a acestor etape se poate apela la Biroul de asistenta pentru constituirea de societati comerciale din cadrul Camerei de Comert. Recurgand la acest birou, se ajunge la doar la trei etape:

- Incheierea contractului si autentificarea actelor constitutive, cu prezenta tuturor asociatilor. Biroul elaboreaza celelalte cereri de autorizare si le prezinta spre semnare in puternicitului societatii.
- Inaintarea documentatiei in instanta. Nu este necesara prezenta intreprinzatorului, sentinta fiind preluata de birou.
- Elaborarea documentatiei finale si semnarea declaratiilor de inregistrare fiscala.

Prin urmare, intreprinzatorul completeaza doar un singur formular, celelalte le elaboreaza biroul de asistenta pe calculator, apoi doar semneaza. Durata primei etape este de 10 zile, a celei de-a doua de 20 zile, iar a celei de-a treia de 13 zile.

2. STUDIUL DE MARKETING

2.1. Funcțiile marketingului

Marketingul îndeplinește patru funcții de bază :

- 1- de investigare a pietii si a necesitatilor de consum
- 2- de racordare a activitatii agentului economic la dinamica mediului ambiant
- 3- de satisfacerea în conditii superioare a necesitatilor de consum
- 4- de maximizare a eficientei economice

Doua din aceste funcții sunt considerate fundamentale, deoarece definesc pur și simplu marketingul : este vorba de functia de investigare a mediului economico-social al agentului economic, ca și de functia de racordare a activitatii acestuia la dinamica mediului în general, a pietii în special. Celelalte doua funcții sunt considerate ca derivate din primele, desi ele reflecta scopul final al întregii activitati a oricarui agent economic.

2.2. Cum stabiliți un plan de marketing

Puneți-vă în situația clienților dumneavoastră. Știți de ce vă cumpără produsele sau serviciile? Prețul dumneavoastră este potrivit? Reduceți pur și simplu prețul între 20% și 30% ori de câte ori clienții o cer sau bilanțul devine înfricoșător? Ați stabilit o piață țintă sau un plafon de vânzări pentru următoarele 12 luni?

Un plan de marketing vă oferă o hartă care vă poate conduce acțiunile și vă poate arăta drumul. Un plan de marketing vă poate ajuta să:

- Identificați ce clienți reprezintă perspectiva cea mai bună pentru dumneavoastră.
- Evaluați datele despre companie în funcție de industria și piața dumneavoastră.
- Să urmăriți rezultatele pentru a învăța ce funcționează și ce nu.

Fără un plan, ați putea să vă mișcați repede, dar s-ar putea să vă îndreptați în direcția greșită.

În continuare, sunt prezentați cinci **pași pentru a dezvolta un plan de marketing strategic și practic.**

Pasul 1: Poziționați-vă produsul

Mulți oameni de afaceri nu fac o bună diferențiere între promovare, publicitate și relații publice. Acestea sunt căile mesajului sau campaniei, nu marketingul ca atare. Cele patru caracteristici ale marketingului sunt:

Produsul: Trebuie să aveți produsul sau serviciul potrivit cu piața dumneavoastră.

Prețul: Trebuie să vindeți produsul sau serviciul dumneavoastră pentru o sumă care să spună clienților vizați că este o afacere bună.

Promovarea: Trebuie să creați o percepție adecvată prin multiple canale de comunicare, incluzând afișe, e-mailuri, pliante, broșuri și cărți poștale, spoturi TV și radio, anunțuri în ziare sau reviste, pe Internet și altele.

Locul: Trebuie să distribuiți produsul dumneavoastră în locurile în care clienții vizați îl pot găsi cu ușurință.

Dacă puteți pune produsul sau serviciul potrivit la prețul potrivit în fața clientului potrivit, ați reușit. Țineți minte că nu vânzările masive sunt cheia succesului. Profitul este. Scopul marketingului este să genereze interes și recunoaștere, care vor duce către vânzările ce pot propulsa profitul. Acesta este motivul pentru a crea o strategie. Doriți să modelați mesaje convingătoare pentru clienții vizați. De asemenea, doriți mesaje care să promită doar ceea ce oferiți cu adevărat.

Pentru a defini marketingul potrivit pentru compania dumneavoastră, stabiliți ședințe de *brainstorming* cu consilierii dumneavoastră de încredere: familia, prietenii, personalul sau alți profesioniști. Întâlnirile pot fi mese neformale sau întâlniri oficiale în afara firmei. Doar să stați departe de telefoanele care sună. Nu vă așteptați să terminați totul într-o singură întâlnire. La aceste ședințe, căutați răspunsuri la următoarele întrebări:

- Cui vindeți?
- De ce au nevoie clienții?
- Prin ce e special produsul sau serviciul dumneavoastră, față de cel al concurenței?
- Ce tehnici de marketing vor face produsul dumneavoastră remarcant?
- Când și cât ar trebui să faceți eforturi de marketing?
- Unde doriți să ajungă compania dumneavoastră peste un an?

Poate ar trebui să înregistrați aceste întâlniri și să extrageți cele mai bune idei și sugestii. Începeți prin a lua notițe. Descrieți starea și mărimea locului dumneavoastră pe piață, cum vor funcționa vânzările și distribuția, clienții vizati - vârsta, venitul, locurile și modurile de achiziție - și cum se plasează produsele dumneavoastră în comparație cu cele ale competitorilor.

Pasul 3: Ascultați părerea clienților

Trebuie să știți cum reacționează clienții la calitatea și prețul produselor dumneavoastră, la servicii și livrare, imagine și marcă - pe scurt, tot ce influențează decizia lor de a cumpăra.

Pentru a afla ce gândesc clienții, întrebați-i. Faceți un sondaj unora dintre clienții existenți precum și celor pe care i-ați dori drept clienți. Dați telefoane personal sau trimiteți-le chestionare prin e-mail sau cărți poștale. Adăugați și bonusuri pentru a stimula participarea, de exemplu reduceri sau mostre gratuite.

Oamenii de afaceri sunt deseori surprinși de ceea ce spun clienții. De exemplu, o firmă a învățat dintr-un chestionar că recepționistii săi erau ursuzi cu clienții la telefon. Cum să afli dacă nu întrebi clienții?

Analiza SWOT - atuuuri, slăbiciuni, oportunități, riscuri - este o metodă descrisă în multe manuale de marketing pentru evaluarea unui proiect, produs sau a unei oferte. Pe baza a ceea ce ați învățat, pregătiți o analiză SWOT care să descrie afacerea dumneavoastră în noi perspective:

- Puncte tari : Ce face ca afacerea dumneavoastră să prospere?
- Puncte slabe : Unde este afacerea vulnerabilă?
- Oportunități : Ce condiții sau segmente de piață pot duce către dezvoltare?
- Amenințări : Cum vă faultează competitorii? Ce poate amenința succesul?

Pasul 4: Schitați planul

Acum că aveți o privire de ansamblu asupra condițiilor pieței și a clienților, puteți alcătui planul. Acest plan nu trebuie să fie un document formal, dar ar trebui să fie destul de bine conturat pentru a fi împărțit personalului sau consultantilor externi și pentru a vă referi la el mai târziu. Planul trebuie să conțină:

- Un sumar al poziției dumneavoastră pe piață și al scopurilor.
- O definiție a ceea ce vă așteptați să realizați într-o perioadă de timp specificată.
De exemplu: Vom vinde 150 unități până la începutul celui de-al patrulea semestru.
- O lista a piețelor țintă, incluzând segmente și arii de nișă.
- O strategie potrivită pentru fiecare segment sau piață.
- Cheltuieli, resurse și modul în care vor fi alocate.
- Canale de marketing. Aici alegeți ce tipuri de materiale de marketing și de vehicule de distribuție veți folosi pentru a atrage clienții vizati, incluzând pliante, cărți poștale, marketing prin e-mail, liste de noutăți, site-uri Web și altele.
- Strategii competiționale. Cum veți răspunde competitorilor; de exemplu, dacă un competitor scade prețurile?

Pasul 5: Urmăriți rezultatele

Includeți metode de evaluare în planul dumneavoastră. Folosiți aceste metode pentru a realiza dacă efortul dumneavoastră de marketing dă rezultate sau ar trebui să vă regândiți abordarea. Calculați categoria și costul comunicațiilor de marketing și comparați-le cu un set specific de vânzări prevăzute.

Pentru campaniile prin poștă, verificați cum merge campania realizând un document care să includă specificațiile fiecărei comenzi precum și o modalitate de

identificare a clienților - cum ar fi, de exemplu, un număr de identificare a clientului. De asemenea, asigurați-vă că ați inclus planuri pentru implementarea unui calendar de marketing. Chiar dacă planurile sunt excelente, fără stabilirea persoanelor responsabile și a termenelor limită, eforturile de marketing pot da greș.

Piețele se schimbă mereu și trebuie să fiți pregătit. Asigurați-vă că reanalizați în fiecare an planul pentru a vedea dacă nu este cazul să vă revizuiți scopurile

3. PLANUL DE AFACERI

3.1. Plan de afaceri, necesitate si mod de realizare

Planul de afaceri este strans legat de mediul de afaceri si de evolutia acestuia, primele planuri de afaceri au aparut cu mult inainte de aparitia computerului si a tehnologiei informatice dar rolul si importanta unui plan de afaceri bine facut, a ramas aceeasi pana in zilele noastre. De fapt principiile de baza ale banilor si ale afacerilor de succes, raman mereu neschimbate. Un plan de afaceri sau *business plan* poate avea ca utilitate atat prezentarea firmei sau a ideii /proiectului /afacerii dvs., dar mai ales poate avea o utilitate de uz intern, conferirea unei mari claritati asupra targhetului afacerii, marketingului si gestionarii intregii activitati.

In primul rand un plan de afaceri trebuie sa tina cont de profilul afacerii, de mediul in care se va desfasura activitatea, de obiectivele afacerii si de telul urmarit prin realizarea acestora. Atunci cand un plan de afaceri este bine realizat, acesta va contribui la realizarea de prezentari de succes catre parteneri de afaceri, finantatori si nu in ultimul rand va va ajuta la organizarea si cunoasterea propriei afaceri.

3.2. Principalele capitole ale unui plan de afaceri:

1. Titlul
2. Cuprins
3. Introducere
4. Descrierea firmei/afacerii
5. Echipa si managementul companiei
6. Prezentare produse si/sau servicii
7. Analiza pietei
8. Obiective
9. Strategia firmei /afacerii si implementarea ei
10. Informatii financiare
11. Anexe si alte documente

Planul poate contine elemente specifice, afara de cele prezentate mai sus.

Importanta fiecarui capitol este determinata de scopul urmarit si de specificul afacerii dvs.

De asemenea ar trebui sa verificati la partenerul/firma/institutia unde se va prezenta planul de afaceri, cu privire la eventualele cerinte specifice sau suplimentare de realizare a planului de afaceri.

Iata o scurta detaliere a capitolelor unui plan de afaceri profesionist:

1. Titlul

Cat mai sugestiv, de exemplu "Plan de afaceri al S. C.... cu privire la noua linie de productie cutare" sau "Plan de afaceri al S.C.... pe anul cutare", etc. Titlul se trece pe

prima pagina sau pe coperta si tot pe prima pagina trebuiesc trecute si datele de contact si identificare a firmei, logo-ul.

2. Cuprinsul planului de afaceri

Un index cu capitolele planului de afaceri si cu numarul paginilor la care se regasesc acestea.

3. Introducere

Aici veti rezuma pe scurt obiectivele planului de afaceri si structura lui. Nu va pierdeti prea mult in detalii

4. Descrierea firmei/afacerii

Informatii cu privire la firma, fondatori, parteneri, eventuali investitori, sedii, active, pasive, etc.

Daca nu aveti o firma si prezentati planul de afaceri pentru investitori, in acest capitol veti descrie afacerea.

5. Echipa si managementul.

Aici veti descrie colectivul echipei dumneavoastra si rolul pe care il detine fiecare membru in managementul afacerii.

6. Prezentarea produselor si/sau serviciilor.

Descrierea calitatilor si neajunsurilor produselor/serviciilor dvstra. Imbunatatirile pe care doriti sa le aduceti pe viitor sau noile linii de productie pe care doriti sa le realizati.

7. Analiza pietei

Prezentarea pietei de desfacere a produselor si serviciilor firmei:

- * numarul clientilor existenti si potentiali
- * marimea pietei de desfacere
- * concurenta existenta la acesta ora pe piata
- * tendintele de evolutie a pietei

In fine, tot ce se poate spune despre piata careia i se adreseaza produsele si serviciile afacerii.

8. Obiective

O estimare realista a targhetului (obiectivelor) afacerii pe termen scurt si pe termen lung. Poti fi estimate comparativ atat in varianta optimista cat si in cea pesimista.

9. Strategia firmei/afacerii si implementarea ei

Strategia de introducere a produselor/serviciilor pe piata sau de mentinere a vanzarilor la un nivel optim, daca produsele si serviciile afacerii/firmei sunt deja pe piata. De asemeni puteti vorbi despre strategia de marketing si modul in care va ganditi sa o implementati.

10. Informatii financiare

De multe ori acesta este cel mai important capitol al unui plan de afaceri, mai ales in cazul atragerii de fonduri sau atragerii de investitori. De multe ori chiar investitorii sau companiile de credit, carora le prezentati planul de afaceri, va pot oferi modele pentru acest capitol de informatii financiare.

De regula aceste informari financiare cuprind, dar nu se limiteaza la:

- * informatii si raporturi contabile
- * fluxuri monetare peridocie (trimestriale, lunare, anuale, etc.)
- * estimari ale vanzarilor, veniturilor sau cheltuielilor trimestriale, lunare sau anuale ale afacerii si asa mai departe, in functie de cerintele investitorilor sau societatilor creditoare carora le prezentati respectivul plan de afaceri.

11. Anexe si alte documente

Uneori investitorii sau institutiile pentru care intocmiti respectivul plan de afaceri au cerinte specifice cu privire la informatii si documente pe care le vor atasate la palnul

de afaceri. In aceste conditii vor numi ei anexele si documentele de care sunt interesati.

Un plan de afaceri va ajuta sa va cunoasteti mai bine propria afacere si sa vedeti cu mai multa claritate oportunitatile si strategiile pe care trebuie sa le puneti in aplicare.

Costul capitalului este rata de recuperare care trebuie utilizata la alocarea resurselor de capital. Altfel spus, costul capitalului reprezinta costul necesar pentru obtinerea tuturor bunurilor firmei (achizitii de teren, cladiri, echipamente intrebuintate in productia de bunuri sau prestare de servicii). Costurile de capital nu se limiteaza doar la construirea unor cladiri sau afaceri; spre exemplu achizitionarea unei masini care va duce la cresterea productiei si implicit profit, poate dura ani de zile si este un cost de capital. O companie trebuie sa-si organizeze resursele si sa selecteze proiectele cu scopul de a obtine venituri care sa acopere cel putin costul capitalului.

4. INDICATORI ECONOMICO - FINANCIARI

Ratele financiare sunt indicatori utilizati pentru aprecierea performantei si pozitiei financiare a unei societati. Cea mai mare parte a acestor indicatori economico-financiar se calculeaza pe baza informatiilor furnizate de companii in situatiile financiare. Utilitatea acestor indicatori economico-financiar consta atat in evidentierea unui trend, cat mai ales in posibilitatea ca societatea analizata sa poata fi comparata cu alte companii active in acelasi sector. Totodata, exista indicatori financiar care ajuta la predictia unui eventual faliment in viitor. Indicatorii economico-financiar faciliteaza lucrul cu un volum de date ridicat intr-o maniera organizata.

Principalii indicatori economico-financiar sunt detalati mai jos.

1.Indicatori de lichiditate

Indicatorii de lichiditate masoara capacitatea societatilor de a-si onora obligatiile pe termen scurt, pentru realizarea calculelor fiind utilizate activile circulante (cele mai lichide) si datoriile cu o scadenta mai mica de un an. Datele necesare se regasesc in bilantul contabil.

2. Indicatori de risc/datorii

3.Indicatori de activitate (gestiune)

Indicatorii inclusi in aceasta categorie releva eficienta cu care o societate isi utilizeaza activele.

4.Indicatori de profitabilitate

Ofera informatii despre eficienta cu care o societate isi utilizeaza resursele pentru a genera profit. Obtinerea de profit pe termen lung este vitala atat pentru supravietuirea companiei, cat si pentru beneficiile aduse actionarilor sau asociatilor.

5.Indicatori ai politicii de dividend

6.Alti indicatori

Utilizarea si limitele indicatorilor economico-financiar

Pentru a se realiza o analiza pertinenta pe baza ratelor financiare trebuie avute in vedere urmatoarele aspecte:

- Intodeauna este nevoie de un punct de referinta, indiferent ca este vorba de valori istorice obtinute de companie, de previziuni sau de valori calculate pentru alte societati cu obiect similar de activitate
- Analiza pe baza unui singur indicator poate conduce la interpretari eronate, fiind recomandata studierea mai multor rate pentru a se obtine o imagine corecta a pozitiei sau performantei financiare a companiei
- Utilizarea valorilor bilantiere de la sfarsitul anului la calculul indicatorilor-financiari poate conduce la obtinerea unor erori date de factori sezonieri, de aceea se recomanda utilizarea valorilor medii (ex: Stocuri la sfarsitul anului-Stocuri la inceputul anului/2)
- Ratele financiare sunt influentate de limitarile contabile existente, fiind posibil ca in cazul realizarii de calcule pe baza de standarde diferite sa rezulte unele discrepante .

5. PROGRAMUL DE LUCRU PE OBIECTIVE, TERMENE ȘI ZILE

5.1. Programarea timpului de muncă

Programarea timpului de muncă al angajaților reprezintă o importantă activitate de management. Prezența personalului în organizație este dependentă de serviciile ce trebuie asigurate. În acest sens pentru a asigura un program de 8 ore/zi programarea muncii recurge la câteva tehnici și anume:

- Programe individuale inegale de muncă
- Fragmentarea orarului zilnic de lucru
- Utilizarea de personal sezonier

O altă problemă importantă pentru desfășurarea activității și stabilirea programului de muncă este stabilirea necesarului de personal. Astfel, pentru un restaurant clasic cu servire la masă, stabilirea personalului se realizează pe baza următoarelor etape:

- Previziunea pentru fiecare zi a volumului de activitate exprimat în număr de clienți, care se realizează pe bază de istoric, evenimente programate, acțiuni de promovare etc.;
- Determinarea pe bază statistică a structurii vânzărilor pe produse, luând în considerare faptul că pe termen scurt și mediu, preferințele rămân constante (numărul de porții previzionat pentru un produs va fi direct proporțional cu numărul de clienți determinat anterior);
- Stabilirea tot pe bază statistică a numărului și repartitia clienților pe intervale de timp din cadrul programului zilnic de funcționare a restaurantului; în funcție de aceasta se va calcula necesarul de timp de muncă pe intervale orare pentru fiecare activitate în parte.
- Cronometrarea necesarului de timp de muncă pentru desfășurarea fiecărei operațiuni legate de pregătirea și servirea produselor, precum și pentru realizarea activităților conexe. Pe baza acestei perioade de timp și a structurii vânzărilor se calculează timpul de muncă necesar pentru servirea unui anumit număr de porții /zi. La acest volum de timp se mai adaugă o marjă de timp aferentă fluctuațiilor și un număr constant de ore aferente posturilor de conducere.

5.2. Principii de ergonomie

Ergonomia are drept scop o adaptare reciprocă optimă între om și munca sa, rezultatele fiind măsurate în indici de eficiență și starea de bună sănătate a omului.

Cunoașterea și aplicarea principiilor de ergonomie prezintă o importanță deosebită pentru activitatea din restaurante, fiind unul din cele mai eficiente mijloace de optimizare a proceselor de producție și servire, astfel încât activitatea să fie eficientă, realizată rațional, cu eforturi minime din partea personalului angajat. Optimizarea are în vedere toate elementele și relațiile stabilite în procesul de muncă, perfecționarea lor continuă și menținerea unei stări de echilibru în cadrul procesului de muncă (între lucrător și mediul de muncă, inventarul pentru servire și pentru lucru, conținutul activităților desfășurate, clienți).

Astfel, în sfera acțiunilor de optimizare a activității din restaurante din perspectiva aplicării principiilor de ergonomie pot fi considerate:

- selecția personalului astfel încât acesta să corespundă cerințelor pentru fiecare meserie sau profesie (asigurarea unui raport optim om-profesie);
- diviziunea muncii, atât profesională cât și funcțională, prin constituirea formațiilor de lucru, pentru utilizarea eficientă a forței de muncă;
- eficientizarea utilizării timpului de muncă, prin reducerea întreruperilor neraționale și neprevăzute;
- măsuri pentru reducerea solicitării ortostatice, a solicitării termice, neuro-psihice și a gradului de oboseală;
- măsuri privind atenuarea surselor de zgomot, asigurarea unei temperaturi care asigură confortul fiziologic (optim 20°C), umiditatea și puritatea aerului în limite recomandate, iluminat corespunzător, asigurarea unui ambient plăcut;
- dotarea cu mijloace tehnice moderne pentru producție, servire, transport intern, astfel încât să asigure accelerarea timpului de efectuare a serviciilor, reducerea efortului fizic depus de lucrători, creșterea randamentului în condiții de efort fizic normal;
- dimensionarea spațiilor astfel încât să asigure confortul atât pentru lucrător, cât și pentru client.

Găsirea celor mai potrivite soluții pentru îmbunătățirea întregii activități trebuie să fie consecința unei analize cauzale a tuturor elementelor procesului de muncă, pentru a evidenția corelația dintre efortul depus și rezultatele obținute, contribuția factorului uman și a celorlalte componente materiale ale procesului de muncă la sporirea randamentului și calității muncii.

6. RESURSELE UMANE

6.1. Funcțiile și meseriile din restaurante

Selecția personalului reprezintă una din activitățile de bază ale managementului resurselor umane, care, de regulă, constituie responsabilitatea managerilor.

La selecția personalului pentru activitățile specifice din unitățile de alimentație se va ține cont de competența și experiența profesională a candidaților, nivelul de formare (calificare, specializare în profesie), vârsta, starea sănătății, ținuta fizică, disponibilitatea, capacitatea de comunicare, pretențiile salariale etc.

Formația de lucru dintr-o unitate gastronomică se stabilește în funcție de profilul, gradul de confort, forma de servire și capacitatea de servire a unității.

Principalele funcții și meserii din restaurant sunt:

a) Personalul de conducere:

- directorul departamentului de restaurație – are responsabilitatea de ansamblu asupra unităților de alimentație dintr-un hotel (restaurante, baruri, serviciu banchete).

- directorul de restaurant (șef de unitate) -- răspunde de organizarea întregii activități din unitatea de alimentație.

b) Personalul de execuție:

Formația de producție culinară / cofetărie-patiserie:

- bucătar șef / cofetar șef
- bucătar / cofetar-patiser (debutant, specialist / vegetarian / dietetician, maestru în arta culinară / cofetară);
- pizzar (pentru unități sau secții specializate);
- bufetier;
- ajutor de bucătar / cofetar.

Formația de servire:

- șef de sală restaurant (maître d'hotel);
- ospătar-chelner;
- picol (ajutor de ospătar);
- barman-șef, barman, barman-preparator;
- somelier (la unitățile de categorie superioară);
- lucrător room-service hotel.

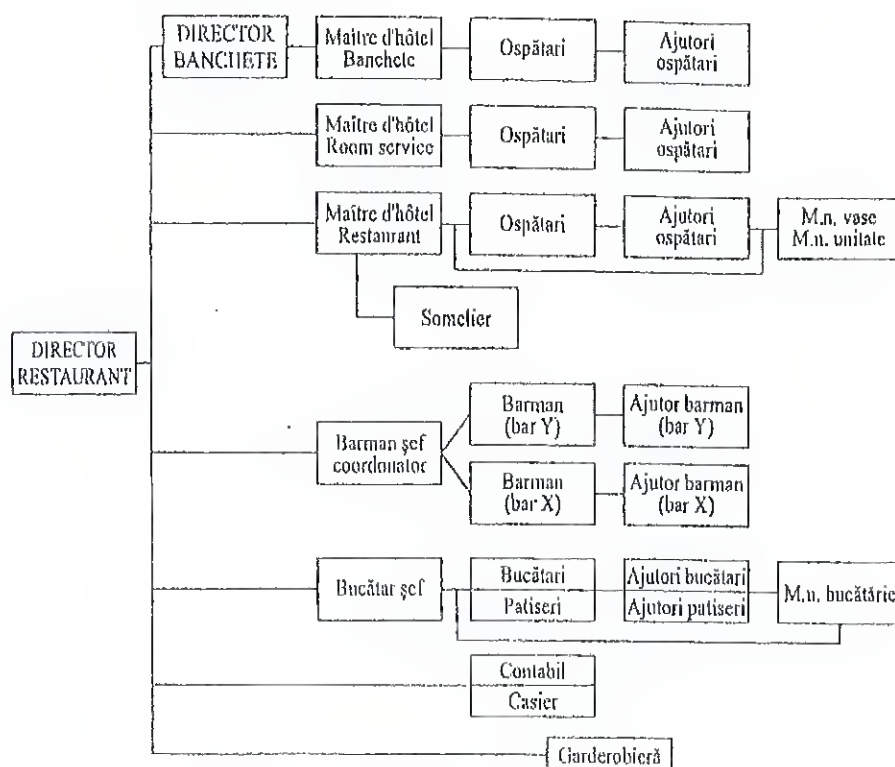
Personal economic:

- contabil (evidență operativă, calcul prețuri, rețete);
- economist (contabilitate generală – financiară);
- casier (evidență financiară unitate).

Personal auxiliar și tehnic de întreținere:

- garderobieră, portar-ușier, șofer, electrician, frigotehnist, mecanic, tâmplar, lenjereasă (croitoreasă), muncitori necalificați etc.

În practică nu se întâlnesc organigrame cadru valabile pentru toate tipurile de unități, acestea se elaborează în funcție de mărimea fiecărui restaurant și de celelalte elemente care îl particularizează.



Exemplu de organigramă pentru un restaurant

6.2. Principalele atribuții ale bucătarului

Bucătar-șef:

- planifică și organizează munca în bucătărie (echipe, grafice de lucru, sarcini individuale), supraveghează și verifică activitățile de producție culinară;
- recepționează materiile prime și auxiliare, se ocupă de depozitarea lor, respectând reglementările sanitare și sanitar-veterinare.
- participă la întocmirea planului meniu al zilei (sortiment, cantitatea în kg sau număr de porții).
- propune rețete și urmărește realizarea lor;
- verifică și răspunde de calitatea materiilor prime și a preparatelor finite;
- întocmește comenzile de aprovizionare pentru mesele comandate;
- participă la elaborarea meniurilor, analiza costurilor, stabilirea prețurilor;
- asigură gestionarea patrimoniului (inventar, materii prime, produse finite);
- asigură starea de igienă corespunzătoare a locului de muncă, a personalului, a produselor alimentare și a preparatelor, răspunde de aplicarea normelor de securitatea muncii, PSI;
- participă la selecția personalului de servire, preocupându-se de formarea și perfecționarea acestuia.

Bucătar:

- își organizează activitatea la locul de muncă;
- pregătește preparatele culinare din rețetarul unității în conformitate cu standardele în vigoare; montează preparatele pe obiectele adecvate pentru servire și realizează decorarea preparatelor;
- asigură curățenia la locul de muncă, respectă normele de igienă, securitatea muncii și PSI;
- asigură implementarea și menținerea standardelor de păstrare și depozitare a produselor, semipreparatelor și preparatelor culinare cu respectarea normelor igienico-sanitare.

6.3. Organizarea muncii personalului de producție din restaurante

Organizarea muncii personalului se face diferențiat, în funcție de tipul și categoria unității, programul de funcționare, capacitatea de servire a restaurantului, volumul de activitate, numărul de angajați, structura clienților, condițiile tehnice de producție și servire.

Organizarea muncii personalului de producție.

Metoda clasică de organizare a producției este cea mai aplicată, fiind și cea mai cunoscută. Caracteristic acestei metode este lucrul în partide, sau folosind semifabricate industriale.

În cadrul *metodei de producție pe partide*, prepararea alimentelor este asigurată de o formație de lucrători numită brigadă, coordonată de bucătarul-șef. Repartizarea sarcinilor se face pe partide de lucru (coordonate, după caz, de bucătari specialiști); numărul de partide se stabilește în funcție de numărul de lucrători disponibili, sortimentul și volumul producției. Spre exemplu, se pot organiza partide de lucru pentru preparare sosuri, preparate lichide, preparate reci, fripturi, preparate din pește, produse de patiserie și deserturi, preparate dietetice etc. Fiecare șef de partidă poate avea în subordine unul sau mai mulți lucrători (bucătari, ajutori de bucătar).

Organizarea unui număr mare de partide reprezintă o metodă costisitoare, presupune un indice scăzut de utilizare a capacității de producție și volum mare de manoperă.

Prin *metoda de producție folosind semifabricate industriale*, cunoscute și sub numele de „convenience-food” (supe concentrate sub formă pulverulentă sau comprimată – cuburi, sosuri de bază care necesită numai reconstituirea, aspicuri, piureuri, creme, budinci etc), se elimină unele activități, dar indicele de utilizare a spațiilor rămâne în continuare scăzut.

Deoarece bugetul de timp alocat preparării și servirii mesei pentru consumatori este tot mai limitat, s-a impus schimbarea sistemului clasic, bazat pe partide de lucru, în *sistemul centralizat*. Metodele moderne de producție au făcut și o nouă repartizare a muncii pe categorii de lucrători: bucătar-șef, șef de partidă (bucătărie rece și caldă), bucătari și ajutori de bucătar, muncitori necalificați.

DISCIPLINA 4: NOȚIUNI DE ORGANIZARE ȘI LEGISLAȚIA MUNCII

1. ORGANIZAREA ȘI FUNCȚIONAREA UNITĂȚILOR DE ALIMENTAȚIE PUBLICĂ

1.1. Societățile comerciale

Societatea, potrivit Codului civil, reprezintă „un contract prin care două sau mai multe persoane

se învoiesc să pună ceva în comun cu scopul de împărți foloasele ce ar putea deriva”. O **societate comercială** trebuie să îndeplinească anumite condiții de valabilitate impuse la încheierea unui *contract general*, respectiv:

- consimțământul persoanelor care încheie contractul
- capacitatea juridică a unei persoane de a încheia un contract
- o cauză licită și un obiect bine determinat, potrivit căruia contractul nu trebuie să vină în contradicție cu anumite legi
- fiecare asociat trebuie să contribuie prin aport propriu la constituirea societății
- scopul societății comerciale să-l constituie obținerea profitului
- profitul obținut sau pierderile înregistrate să fie însușite sau suportate în comun de către toți asociații.

Contractul de societate și statutul societății pot fi încheiate sub forma unui înscris unic denumit *act*

constitativ. Acesta se semnează de către toți asociații. Semnatarii acestuia, precum și persoanele care au rol determinant în constituirea societății comerciale sunt considerate „fondatori ai societății comerciale”.

Formele de constituire a societății comerciale sunt:

S.N.C. - Societate în nume colectiv

S.C.S. - Societate în comandită simplă

S.C.A. - Societate în comandită pe acțiuni

S.R.L. - Societate cu răspundere limitată

S.R.L.A.U.- Societate cu răspundere limitată cu asociat unic

1.2. Definirea și clasificarea structurilor de primire

Structura de primire turistică reprezintă orice construcție și amenajare destinată, prin proiectare și execuție, cazării sau servirii mesei pentru turiști împreună cu serviciile aferente specifice.

Structurile de primire turistice pot fi :

- structuri de primire turistice cu funcții de cazare ;
- structuri de primire turistică cu funcții de alimentare ;

Structurile de primire turistică cu funcții de cazare cuprind :

- întreprinderi de cazare primară – hoteluri (5,4,3,2,1 stele) , hosteluri (3,2,1 stele), moteluri (3,2,1 stele), hanuri;
- întreprinderi de cazare secundară – vile, bungalouri, sate de vacanță, cabane, pensiuni și ferme agro-turistice, camere de închiriat la familii particulare .

Structurile turistice cu funcții de alimentare sunt :

- restaurante (clasice, cu specific tradițional rustic, regional, național), specializate (vânătoresc, pescăresc, rotiserie, pizzeria, dietetic), cu servire rapidă (fast-food, autoservire) ;

- baruri de zi si de noapte;
- cofetarii si patiserii;

Structura organizatorica reprezinta ansamblul persoanelor, compartimentelor de munca si relatiilor dintre acestea in vederea realizarii obiectivelor intreprinderii.

Structura organizatorică a unei intreprinderi este influentata de :

- tipul intreprinderii;
- categoria de clasificare ;
- zona de amplasare ;
- dimensiunea unitatii;
- forma de exploatare ;
- specificul procesului tehnologic.

Componentele structurii organizatorice de conducere sunt:

- postul de munca;
- functia;
- compartimentul de munca ;
- nivelul ierarhic;
- ponderea ierarhica ;
- relatiile organizatorice;

1.3.Compartimente existente in structurile de primire

Compartimentul de munca reprezinta o grupare de persoane ,care desfasoara activitati omogene sau complementare , intr-un anumit spatiu sub conducerea unui cadru de conducere .

Compartimentele existente in structurile de primire :

- compartimente operationale de alimentatie
- compartimente operationale de cazare
- compartimente functionale

Criteriile dupa care se pot clasifica compartimentele de munca sunt:

- volumul de munca si importanta muncii - compartimentele se grupeaza in :
 - compartimente de baza : cazare,alimentatie, tehnic;
 - compartimente suplimentare : inchiriere sali, salon de coafura , frizerie, cosmetica, piscine, sauna, centru fitness, teren de tenis, spatii comerciale;

Compartimente operationale de alimentatie - sunt compartimentele in care se desfasoara activitati de baza ale unitatilor de alimentatie, acestea fiind generatoare atat de costuri cat si de incasari.

Compartimentele operationale de alimentatie sunt:

- bucataria ;
- cofetaria-patiseria;
- barul;
- sala de servire;

Bucataria – sector in cadrul unitatii de alimentatie in care se obtin si se desfac preparate culinare .

- bucataria calda – se realizeaza preparate culinare care necesita prelucrarea la cald;
- bucataria rece – se realizeaza preparate culinare reci ;

Barul – poate fii un sector din incinta unei unitati de alimentatie a unui hotel sau o unitate independenta .Sortimentul comercializat este compus din bauturi

alcoolice si nealcoolice simple si reci sau calde , insotite de un sortiment restrans de gustari si produse de cofetarie sau patiserie precum si produse de tutun-tigari.

Cofetaria-patiseria –sector in cadrul unitatii de alimentatie sau unitate independenta in care se prepara , finiseaza, si se desfac produse de cofetarie si patiserie : prajituri, fursecuri, inghetata , bauturi racoritoare , cafele si ceaiuri.

Sala de servire – trebuie in primul rand sa asigure conditii pentru servirea preparatelor si bauturilor si apoi sa ofere conditii de confort.Daca saloanele sunt mari , acestea se vor compartimenta astfel incat sa creeze un cadru intim, placut, o ambianta deosebita, relaxanta.

Compartimente operationale de cazare – sunt compartimentele in care se desfasoara activitatile de baza care dau profilul intreprinderii.

- compartimentul front-office (receptie);
- compartimentul etaj (house-keeping);
- sala de conferinte ;

Compartimentul front-office – promoveaza si vinde servicii hoteliere de cazare si servicii suplimentare .Se afla amplasat in hol la intrarea in hotel , asigura contactul direct intre clienti si lucratorii hotelului prin activitatea de rezervare, primire, sejur, plecare, si activitatea post vanzare a serviciilor de cazare.

Activitatile front-office-ului se desfasoara la nivelul urmatoarelor sectoare de activitate;

- receptie ;
- concierge;
- casa-facturare ;
- rezervari;
- centrale telefonice ;

Compartimentul etaj (house-keeping) –raspunde de igiena si functionalitatea :

- spatiilor de cazare;
- spatiile de folosinta comuna ;
- lenjerie;
- spalatorie-curatatorie;

Sala de conferinte – este o sala cu utilizare polivalenta, echipata special si gestionata de o structura eficienta, capabila sa programeze si sa organizeze intregul sejur al turistului.

Compartimente functionale – sunt compartimentele in care se fundamenteaza deciziile adoptate de conducere , care asigura buna functionare a unitatii. In cadrul unui hotel-restaurant, se pot constitui urmatoarele compartimente functionale:

- compartiment de resurse umane ;
- compartiment financiar-contabil;
- compartiment tehnic- administrativ;
- compartiment vanzari marketing.

Compartimentul de resurse umane – asigura gestionarea efectivelor de personal din cadrul intreprinderi.Aici se desfasoara urmatoarele activitati:

- recrutarea , selectia si incadrarea personalului;
- normarea sau salarizarea;
- motivarea,evaluarea si promovarea personalului;
- protectia sociala a personalului;
- elaborarea graficului de lucru.

Compartimentul financiar - contabil – asigura gestionarea mijloacelor financiare de intreprindere si evidenta valorica a proceselor economice desfasurate in cadrul intreprinderii.

- plata furnizorilor si prestatorilor de servicii;
- incasarea contravalorilor serviciilor prestate ;
- plata fortei de munca ;
- intocmirea documentelor contabile :bilant, balanta, fisa contabila;
- evidenta fiscala urmarirea modulului de folosire a resurselor financiare;
- evidenta primara, calculatia costurilor;
- elaborarea bugetului de venituri si cheltuieli;

Compartimentul tehnico-administrativ asigura:

- intretinerea instalatiilor sanitare si a instalatiilor electrice ;
- incalzirea sistemelor de incalzire si climatizare;
- remedierea defectiunilor ;
- intretinerea echipamentelor specifice din spalatorie – curatatorie ;
- administrarea mijloacelor fixe si obiectivelor de inventar;
- dotarea intreprinderii cu mijloace de munca necesare .

Compartimentul marketing- vanzari – are rolul de a genera noi incasari pentru hotel si de a promova intreprinderea prin publicitate , relatii publice :

- elaborarea studiilor de piata ;
- promovarea intreprinderii;
- incheierea contractelor privind organizarea de congrese , conferinte , simpozioane ;
- organizarea si derularea activitatilor contractuale ;
- participare de targuri si expozitii;
- prestarea unor servicii suplimentare clientului ,transmiterea mesajului si a corespondentei , rezervari de locuri, cumpararea de bilete la spectacole;
- primirea si rezolvarea reclamatiiilor ;
- inregistrarea contravalorilor serviciilor prestate in contul clientului ;
- emiterea notelor de plata si a facturilor ;
- incasarea contravalorii serviciilor prestate clientului ;
- intocmirea unor situatii si rapoarte periodice ;

Relatiile care apar intre compartimentele operationale :

Relatiile organizatorice sunt legaturile care se stabilesc intre compartimente si personae ca urmare a necesitatii unui schimb permanent de informatii.

Relatia receptie –alimentatie :

- sosirile si plecările clientilor ;
- numarul de clienti care iau micul dejun ;
- structura clientilor (individual sau grupuri);
- datele specifice privind grupurile organizate;
- data si ora sosirii, data plecarii;
- solicitari speciale pentru bolnavi sau accidentati;
- ocazii speciale :simpozioane ,banchete;
- comenzi pentru room-service;
- programul de functionare al unitatilor;
- programul de divertisment si animatie al unitatilor specializate ;
- listele de preparate si bauturi oferite in unitatile componente;
- notele de plata pentru serviciile prestate de, semnate de clienti;
- obiecte uitate de clienti in restaurant.

Relatia receptie – tehnic :

- comunicarea defectiunilor si a tuturor problemelor constatate;
- posibilitati de remediere sau incapacitate temporara de remediere a defectiunilor;
- incheierea remedierii defectiunilor ;

Relatia receptie –etaj :

- situatia factica a camerelor la prima ora;
- sosirile de turisti pe parcursul zilei hoteliere;
- plecari neanuntate sau tarzii;
- defectiuni reclamate .
- consumul din mini –barul frigorific;
- obiectele uitate .

Relatia etaj- alimentatie :

- restituie obiectele de inventar aduse de turisti in camera ;
- room- service;

Relatia productie – servire :

- lansare comenzi ;
- productie ;
- eliberare comenzi ;
- servire ;

2. PRINCIPII DE ORGANIZARE A ACTIVITĂȚII ȘI A LOCULUI DE MUNCĂ ÎN ALIMENTAȚIA PUBLICĂ

Organizarea funcțională are drept scop identificarea tuturor regulilor și măsurilor care duc la desfășurarea optimă a procesului tehnologic în bucătăria restaurantelor.

Situațiile din bucătăria restaurantelor sunt diferite de la caz la caz, astfel că nu pot opera numai norme unitare, ci și reguli generale.

Aceste reguli generale se referă la:

- Profilul, categoria restaurantului și structura turiștilor;
- organizarea muncii în bucătărie;
- amplasarea optimă a bucătăriei în cadrul restaurantului;
- fluxul tehnologic.

2.1. Organizarea muncii în bucătăria restaurantelor

Regula de bază a concepției funcționale a unei bucătării dintr-un restaurant este structurarea logică a principalelor operații în spațiile de producție adecvate.

Tehnologia culinară are ca obiectiv studierea procedeelelor de realizare a preparatelor culinare în condiții tehnico-economice concrete, fiind definită de 3 elemente principale:

- distributia: profilul unității unde se desface producția, natura producției distribuite și regimul de funcționare; capacitatea și programul sortimental, sistemul de distribuție;
- aprovizionarea tehnico-materială: apreciază posibilitățile locale de aprovizionare, disponibilitatea de transport, natura fumizorului etc.;
- fabricația: stabilește toate datele tehnologice, tipul bucătăriei, al secțiilor de producție, modul de organizare, baza de utilaje, necesarul de forță de muncă.

Organizarea activității de producție are în vedere următoarele:

1. Rolul consumatorului în economia de piață - care este axul central al tuturor activităților ce converg spre satisfacerea cât mai deplină a exigențelor acestuia.
2. Scopul organizării: să identifice și să conjuge toate datele, regulile și măsurile care conduc la desfășurarea optimă a procesului tehnologic.
3. Premizele organizării activității de producție: cadrul tehnologic al bucătărilor mari reprezintă totalitatea premizelor ce au în vedere metodele de determinare a procesului tehnologic și de dimensionare a capacităților de producție. Aceste premize sunt:

a) premize științifice, care comportă un caracter teoretic și se bazează pe principiile alimentației raționale, urmărind să stabilească cerințele fiziologice ale alimentației organismului uman în funcție de vârstă, ocupație, sex, zonă geografică, precum și pretențiile speciale legate de regim dietetic;

b) premize tehnologice, care stau la baza elaborării oricărui concept, prin faptul că reprezintă acele date principale de comandă cunoscute sub denumirea de teme tehnologice; ele schițează în bună măsură ce se urmărește a se realiza; aceste premize urmăresc mai multe obiective și anume:

- distribuția;
- aprovizionarea tehnico - materială;
- fabricația;
- construcția și instalația.

Distribuția are în vedere:

- profilul unităților unde se face producția (unități comerciale, turistice, de învățământ, de sănătate);
- natura producției distribuite și regimul de funcționare; natura are ca obiect nominalizarea, adică numărul de mese pe zi, precum și pe secțiuni (numai prânz, numai cină), iar regimul de funcționare se referă la orarul unității, având în vedere și starea produsului (livrat congelat, rece sau cald);
- capacitatea și programul sortimental (număr de mese servite, număr de locuri la masă, număr de serii, program sortimental);
- sistemul de livrare (prin ospătari, prin autoservire, preambalat);
- sistemul de plată;
- stocul de produse finite și deșeuri.

Aprovizionarea tehnico - materială are în vedere:

- felul și consumul zilnic;
- ritmul de aprovizionare;
- distanța și mijlocul de transport;
- felul ambalajului și volumul respectiv;
- specificarea distinctă a materiilor prime și preparatelor;
- sistemul de descărcare a materiilor prime (rampă, tobogan);
- organizarea recepției, depozitarea.

Fabricația se referă la:

- descrierea proceselor tehnologice, a activităților principale ale secțiilor; tipul de bucătărie sau sistemul de fabricație;
- necesarul de utilaje, mobilier, dotări;
- necesarul de spații de depozitare, fabricație și distribuție;
- necesarul de forță de muncă.

Construcția și instalația constau în:

- amplasamentul construcției și încadrarea în zonă (vecinătate, tip de zonă, etajul,

poziția obiectivului față de locul de muncă al consumatorului și piața de aprovizionare);

- condițiile impuse construcției (eventualele posibilități de realizare a subsolului, volumele, înălțimile, spații utile de producție, gabaritele utilajelor, sarcinile maxime, precum și dispozițiile preferențiale);

- instalațiile - utilitățile (energie electrică, termică, apă, canal, gaze, combustibil lichid).

2.2. Obiective generale ale managementului producției:

Distingem următoarele obiective generale ale managementului, legate de toate tipurile de producție

1. Atragerea consumatorului înseamnă furnizarea unor preparate pentru un segment clar definit al pieței. Când un consumator intră într-un restaurant, într-o cofetărie sau în alt tip de unitate, el aduce cu sine anumite așteptări legate de tipul de unitate (bucătărie), de standardul preparatelor și de nivelul serviciilor. .
2. Controlul costurilor se referă la costul clădirii, a materiilor prime, a forței de muncă, a combustibilului ș. A., care trebuie menținute la un nivel minim, astfel încât profiturile să poată reintra în afacere, reducând costurile generale ale preparatelor.
3. Organizarea producției implică ergonomia ariilor de producție și a echipamentului în bucătărie, restaurant, bar, locuri de depozitare (utilizarea eficientă a locurilor de muncă).
4. Manipularea materiilor prime. Trebuie realizată în linie directă, rară încrucișări (principiul „Mers înainte”). Timpul petrecut de lucrători în manipularea materialelor se reduce la ceea ce se poate traduce în micșorarea costurilor.
5. Utilizarea forței de muncă – trebuie făcute descrieri ale posturilor, orare de muncă, planificarea unei producții culinare eficiente și a unui serviciu eficient, deci a unei mai bune productivități a salariaților.
6. Supervizare și conducere – alocare de timp și condiții adecvate pentru întâlniri între conducere și personal, demonstrații, supervizarea muncii și a preparatelor.
7. Elaborarea de standarde de calitate pentru preparate și standarde ocupaționale pe meserii: toate unitățile de producție trebuie să aibă standard de calitate, în care sunt incluse nivele de. Calitate de bază. Calitatea se poate îmbunătăți,. În funcție de tradiția unității, de priceperea lucrătorilor și de cererea consumatorilor. Standardul de calitate definește aspectul preparatului în momentul servirii. Standardele ocupaționale arată competențele generale și specifice pe care trebuie să le îndeplinească un bucătar și anume:
 - organizează activitatea locului de muncă prin:
 - realizarea lucrărilor de curățenie în vederea începerii activității;
 - verificarea și pregătirea utilajelor, ustensilelor și altor obiecte de inventar în vederea desfășurării lucrului;
 - pregătirea locului de muncă pentru activitățile ulterioare;
 - respectă tehnologia specifică și rețetele de fabricație specifice
 - execută toată gama de preparate culinare (gustări, antreuri, preparate lichide, mâncăruri, fripturi, garnituri, dulciuri, etc.);
 - cunoaște și aplică normele de igienă specifice sectorului de activitate; are capacitatea de a lucra în echipă;
 - are capacitatea de a se adapta la mediul de muncă specific;

- are capacitatea de a comunica interactiv cu membrii echipei și cu șefii ierarhici;
- utilizează în condiții corespunzătoare bunurile din dotarea locului de muncă;
- se preocupă de continuă dezvoltare a competențelor profesionale în concordanță cu cerințele pieții.

8. Respectarea standardelor de igienă și securitate. Toate unitățile trebuie să respecte strict normele de igienă, normele de protecția muncii, precum și normele de pază contra incendiilor. Trebuie să indice condiții de curățire și întreținere ușoară a spațiilor. Factorii de luat în considerație sunt: construcția și finisajele pardoselilor, pereților, platformelor, echipamentului mobil, care să permită curățenia dedesubt și în spate; spațiu suficient sub echipament pentru a menține pardoseala. Întreținerea curentă a echipamentului este foarte importantă pentru scăderea costurilor și evitarea accidentelor posibile.

9. Flexibilitatea înseamnă posibilitatea schimbărilor pe parcursul fabricației, astfel încât aceasta să fie eficientă și ori de câte ori este nevoie; această flexibilitate poate economisi costuri pe termen lung. Acest principiu aplicat activității de pregătire a preparatelor trebuie să răspundă oricărei solicitări a clientului în ceea ce privește oferta de preparate și orarul de servire, respectiv la orice oră, chiar în afara programului de servire afișat.

3. PROTECȚIA CONSUMATORILOR

3.1. Drepturile consumatorilor

Consumatorul este destinatarul final, beneficiarul direct al produselor și serviciilor. În România, drepturile consumatorilor sunt definite de legea cadru privind protecția consumatorilor, O.G. nr. 21/1992, care prevede:

- Dreptul de a fi *protejați* împotriva riscului de a achiziționa un produs sau de a li se presta un serviciu care ar putea să le prejudicieze viața, sănătatea sau securitatea, ori să le afecteze drepturile și interesele legitime.

Acest drept cuprinde două componente:

- dreptul la siguranță (protecția vieții, sănătății și securității);
- dreptul la protecția intereselor economice.
- Dreptul de a fi *informați* complet, corect și precis asupra caracteristicilor esențiale ale produselor și serviciilor, astfel încât decizia pe care o adoptă în legătură cu acestea să corespundă cât mai bine nevoilor lor, precum și de a fi educați în calitate de consumatori. Toate firmele au obligația de a informa consumatorii, în limba română, asupra elementelor de identificare și caracterizare a produselor oferite, precum și asupra prețului.
- Dreptul de a avea *acces la piețe* care le asigură o gamă variată de produse și servicii de calitate.
- Dreptul de a fi *despăgubiți pentru pagubele generate de calitatea necorespunzătoare* a produselor și serviciilor, folosind în acest scop mijloace prevăzute de lege.
- Dreptul de a se *organiza în asociații* pentru protecția consumatorilor, în scopul apărării intereselor lor.

Ca urmare, Guvernul a creat *Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor*, ca instituție a autorității publice centrale, care are rolul de a preveni și combate practicile care pun în pericol viața, sănătatea, securitatea sau interesele economice ale consumatorilor.

3.2. Responsabilitățile prestatorilor de servicii

Principalele obligații ale prestatorilor de servicii, conform OG 21/1992:

- să folosească, în cadrul serviciilor prestate, numai produse și proceduri sigure și, după caz, dacă actele normative în vigoare prevăd, acestea să fie testate și /sau certificate, și să anunțe imediat existența pe piață a oricărui produs despre care au cunoștință că este periculos;
- să presteze numai servicii care nu afectează viața, sănătatea sau securitatea consumatorilor ori interesele economice ale acestora;
- să asigure prestarea serviciilor în condițiile tehnice stabilite de producător, precum și în condiții igienico-sanitare conform normelor în vigoare;
- să răspundă pentru prejudiciul actual și cel viitor cauzat de serviciul defectuos prestat.

Informațiile referitoare la serviciile prestate trebuie să cuprindă: *categoria calitativă a serviciului, timpul de realizare, tariful, riscurile previzibile*. Se interzice prezentarea, prin orice mijloace, a afirmațiilor și indicațiilor care nu sunt conforme cu parametrii ce caracterizează serviciile și care nu pot fi probate. Prețurile și tarifele trebuie indicate în mod vizibil și într-o formă neechivocă, ușor de citit.

Prestarea serviciilor se face în locuri și în spații autorizate, fiind obligatorie afișarea, în mod vizibil, a denumirii unității, autorizației de funcționare, precum și afișarea și respectarea orarului de funcționare. Orarele de funcționare vor fi stabilite, după caz, în conformitate cu hotărârile administrației publice locale.

Toate informațiile pnvitoare la serviciile oferite consumatorilor, documentele însoțitoare, precum și contractele preformulate trebuie să fie scrise în limba română, indiferent de țara de origine a acestora, fără a exclude prezentarea acestora și în alte limbi.

4. LEGISLAȚIA MUNCII

4.1. Sistemul legislativ al securității și sănătății în muncă

Drepturile pe care legislația privind securitatea și sănătatea în muncă le acorda lucrătorilor determina o profunda constientizare a acestora privind rolul si importanta participarii lor atat la luarea deciziilor in materie de sanatate si securitate in munca cat si la aplicarea masurilor dispuse in scopul ameliorarii conditiilor de munca.

In aceeasi masura lucratorii devin responsabili pentru felul in care isi insusesc si aplica instructiunile pe care le primesc, reglementarile legale si bunele practici la locurile lor de munca.

Drepturile lucrătorilor - dintre drepturile pe care directiva cadru le da lucrătorilor cele mai importante sunt :

- sa fie informati si consultati in aplicarea masurilor privind SSM ;
- sa participe la luarea si aplicarea deciziilor SSM
- sa-si aleaga reprezentanti in comitetele SSM
- sa paraseasca locul de munca daca este un risc grav si iminent fara a fi penalizati din cauza acestei actiuni.

Cel mai important element prin care directiva intervine la locurile de munca in scopul imbunatatirii securitatii si sanatatii in munca il constituie responsabilizarea totala a angajatorilor in materie de SSM.

Obligatiile angajatorilor - cele mai importante obligatii ale angajatorilor mentionate in directiva se refera la :

- Prevenirea riscurilor

Angajatorii trebuie sa gestioneze foarte atent toate riscurile la care pot fi supusi lucratorii, prin parcurgerea a trei faze :

1. Identificarea pericolelor
2. Evaluarea riscurilor
3. Adoptarea, pe baza evaluarii, de masuri de prevenire si protectie pentru a asigura securitatea si sanatatea lucratorilor la nivelele cerute de reglementarile in domeniu

- Instruire si informare

Angajatorul trebuie sa se asigure ca lucratorii sunt :

1. instruiti;
2. dispun de instructiuni si informatii pe care le inteleg ;
3. controlati.

- Intreruperea lucrului

Angajatorul trebuie sa opreasca lucrul imediat in situatia unui pericol grav si iminent pentru lucratori.

Obligatiile guvernelor - directiva impune guvernelor atributiile urmatoare

- Sa dezvolte si sa revada o politica nationala coerenta in domeniul SSM consultandu-se cu angajatorii si cu organizatiile sindicale
- Sa stabileasca autoritatea competenta care sa implementeze legislatia si celelalte reglementari
- Sa stabileasca drepturile si obligatiile angajatorilor si lucratorilor
- Sa asigure un sistem de inspectie cu mijloace adecvate pentru locurile de munca cu prevederea de masuri corective si penalitati corespunzatoare.
- Sa stabileasca mecanisme pentru coordonare intersectoriala pe langa autoritati.

În țara noastră, armonizarea legislatiei din domeniul securitatii si sanatatii in munca in urma semnarii tratatului de Asociere de catre Romania s-a facut pe etape in contextul transformarilor care s-au produs in plan politic, social si economic.

In acest moment integrarea Romaniei in familia tarilor europene a impus transpunerea in totalitate a directivei cadru si a directivelor specifice in legislatia nationala intr-un sistem legislativ care contine Legea 319/2006 a securitatii si sanatatii in munca, Hotarari de guvern care preiau directive specifice si normele metodologice pentru aplicarea unitara a legii aprobate prin H.G. nr. 1425/2006.

Legea nr. 319/2006 a securitatii si sanatatii in munca indeplineste rolul de lege fundamentala in domeniu si stabileste cadrul general , principiile si regulile de baza pentru promovarea securitatii si sanatatii lucratorilor la locul de munca,. De asemenea legea este elementul generator pentru toate prevederile normative din domeniu.

4.2. Legislația care reglementează raporturile de muncă

Legea organică ce reglementează raporturile de muncă în România este Codul Muncii (Legea nr. 53 / 2003, cu modificările ulterioare).

În continuare este prezentată o selecție de articole mai importante cu privire la contractul de muncă și timpul de muncă.

4.2.1. Contractul individual de muncă

Contractul individual de muncă este contractul în temeiul căruia o persoană fizică, denumită *salariat*, se obligă să presteze munca pentru și sub autoritatea unui angajator, persoană fizică sau juridică, în schimbul unei remunerații denumite salariu.

El se încheie pe durată nedeterminată sau determinată, în anumite condiții. Persoana fizică dobândește capacitate de muncă la împlinirea vârstei de 16 ani.

Contractul individual de muncă se încheie în baza consimțământului părților, în formă scrisă.

Anterior încheierii sau modificării contractului individual de muncă, angajatorul are obligația de a informa persoana care solicită angajarea ori, după caz, salariatul cu privire la clauzele generale pe care intenționează să le înscrie în contract sau să le modifice. Informarea va cuprinde, după caz, cel puțin următoarele elemente:

- identitatea părților
- locul de muncă sau, în lipsa unui loc de muncă fix, posibilitatea ca salariatul să muncească în diverse locuri
- atribuțiile postului
- riscurile specifice postului
- data de la care contractul urmează să își producă efectele
- în cazul unui contract de muncă pe durată determinată sau al unui contract de muncă temporară, durata acestora
- durata concediului de odihnă la care salariatul are dreptul
- condițiile de acordare a preavizului de către părțile contractante și durata acestuia
- salariul de bază, alte elemente constitutive ale veniturilor salariale, precum și periodicitatea plății salariului la care salariatul are dreptul
- durata normală a muncii, exprimată în ore/zi și ore/săptămână
- indicarea contractului colectiv de muncă ce reglementează condițiile de muncă ale salariatului

Orice modificare a unuia dintre elementele de mai sus impune încheierea unui act adițional la contract, într-un termen de 15 zile de la data încunoștințării în scris a salariatului, cu excepția situațiilor în care o asemenea modificare rezultă ca posibilă din lege sau din contractul colectiv de muncă aplicabil. Între părți, în afara clauzelor generale, pot fi negociate și cuprinse în contractul individual de muncă și alte *clauze specifice* cum ar fi: clauza cu privire la formarea profesională, clauza de neconcurență, clauza de mobilitate, clauza de confidențialitate.

O persoană poate fi angajată în muncă numai în baza unui *certificat medical*, care constată faptul că cel în cauză este apt pentru prestarea acelei munci. Certificatul medical este obligatoriu în următoarele situații: la reînceperea activității după o întrerupere mai mare de 6 luni, pentru locurile de muncă având expunere la factori nocivi profesională, și de 1 an, în celelalte situații; în cazul detașării sau trecerii sau la alt loc de muncă ori în altă activitate; la începerea misiunii, în cazul salariaților încadrați cu contract de muncă temporară, periodic, în cazul celor care lucrează în condiții de expunere la factori nocivi profesionali; periodic, în cazul celor care desfășoară activități cu risc de transmitere a unor boli și care lucrează în sectorul alimentar.

Contractul individual de muncă se încheie după verificarea prealabilă a aptitudinilor profesionale și personale ale persoanei care solicită angajarea. Pentru verificarea aptitudinilor salariatului, la încheierea contractului individual de muncă se poate stabili o perioadă de probă de cel mult 30 zile calendaristice pentru funcțiile de execuție și de cel mult 90 zile calendaristice pentru funcțiile de conducere. În cazul muncitorilor necalificați, perioada de probă are caracter excepțional și nu poate depăși 5 zile lucrătoare.

Drepturile salariaților sunt:

- dreptul la salarizare pentru munca depusă
- dreptul la repaus zilnic și săptămânal
- dreptul la concediu de odihnă anual
- dreptul la egalitate de șanse și de tratament
- dreptul la demnitate în muncă
- dreptul la securitate și sănătate în muncă
- dreptul la acces la formarea profesională
- dreptul la informare și la consultare
- dreptul de a lua parte la determinarea și ameliorarea condițiilor de muncă și a mediului de muncă
- dreptul la protecție în caz de concediere
- dreptul la negociere colectivă și individuală
- dreptul de a participa la acțiuni colective
- dreptul de a se constitui sau adera la un sindicat

Obligațiile salariaților sunt:

- obligația de a realiza norma de muncă sau, după caz, de a îndeplini atribuțiile ce-i revin conform fișei postului
- obligația de respecta disciplina muncii
- obligația de a respecta prevederile cuprinse în regulamentul intern, în contractul colectiv de muncă aplicabil, precum și în contractul individual de muncă
- obligația de fidelitate față de angajator în executarea atribuțiilor de serviciu
- obligația de a respecta măsurile de securitate și sănătate a muncii în unitate
- obligația de a respecta secretul de serviciu

Drepturile angajatorilor sunt:

- să stabilească organizarea și funcționarea unității
- să stabilească atribuțiile corespunzătoare pentru fiecare salariat, în condițiile legii
- să dea dispoziții cu caracter obligatoriu pentru salariat, sub rezerva legalității lor
- să exercite controlul asupra modului de îndeplinire a sarcinilor de serviciu
- să constate săvârșirea abaterilor disciplinare și să aplice sancțiunile corespunzătoare, potrivit legii, contractului colectiv de muncă aplicabil și regulamentului intern

Obligațiile angajatorilor sunt:

- să informeze salariații asupra condițiilor de muncă și asupra elementelor care privesc desfășurarea relațiilor de muncă
- să asigure permanent condițiile tehnice și organizatorice avute în vedere la elaborarea normelor de muncă și condițiile corespunzătoare de muncă
- să acorde salariaților toate drepturile care decurg din lege, din contractul colectiv de muncă aplicabil și din contractele individuale de muncă
- să comunice periodic salariaților situația economică și financiară a unității
- să se consulte cu sindicatul sau, după caz, cu reprezentanții salariaților în privința deciziilor susceptibile să afecteze substanțial drepturile și interesele acestora
- să plătească toate contribuțiile și impozitele aflate în sarcina sa, precum și să rețină și să vireze contribuțiile și impozitele datorate de salariați, în condițiile legii
- să înființeze registru general de evidență a salariaților și să opereze înregistrările prevăzute de lege

- să elibereze, la cerere, toate documentele care atestă calitatea de salariat a solicitantului
- să asigure confidențialitatea datelor cu caracter personal ale salariaților.

Contractul individual de muncă poate fi modificat numai prin acordul părților. Modificarea contractului de muncă se referă la oricare dintre următoarele elemente: durata contractului, locul muncii, felul muncii, condițiile de muncă, salariul sau timpul de muncă și timpul de odihnă.

Contractul individual de muncă se poate suspenda în următoarele situații: concediu de maternitate, concediu pentru incapacitate temporară de muncă, carantină, îndeplinirea unei funcții de conducere salarizate în sindicat, forță majoră sau alte cazuri. *Contractul individual de muncă poate fi suspendat din inițiativa salariatului* pentru concediu pentru creșterea copilului în vârstă de până la 2 ani, pentru îngrijirea copilului bolnav în vârstă de până la 7 ani, concediu paternal, concediu pentru formare profesională, participarea la grevă, absențe nemotivate. *Contractul individual de muncă poate fi suspendat din inițiativa angajatorului în următoarele situații:* pe durata cercetării disciplinare prealabile, în condițiile legii, ca sancțiune disciplinară, și altele. Contractul individual de muncă poate fi suspendat, prin acordul părților, în cazul concediilor fără plată pentru studii sau pentru interese personale.

Contractul individual de muncă poate înceta astfel: de drept, ca urmare a acordului părților, la data convenită de acestea, ca urmare a voinței unilaterale a uneia dintre părți, în cazurile și în condițiile limitativ prevăzute de lege.

4.2.2. Contractul colectiv de muncă

Contractul colectiv de muncă este convenția încheiată în forma scrisă între angajator sau organizația patronală, de o parte, și salariați, reprezentați prin sindicate ori în alt mod prevăzut de lege, de cealaltă parte, prin care se stabilesc clauze privind condițiile de muncă, salarizarea, precum și alte drepturi și obligații ce decurg din raporturile de muncă. Negocierea colectivă este obligatorie, cu excepția cazului în care angajatorul are încadrați mai puțin de 21 salariați. La negocierea clauzelor și la încheierea contractelor colective de muncă părțile sunt egale și libere.

Prevederile contractului colectiv de muncă produc efecte pentru toți salariații, indiferent de data angajării sau de afilierea lor la o organizație sindicală. Contractele colective de muncă se pot încheia la nivelul angajatorilor, al ramurilor de activitate și la nivel național.

Contractele colective de muncă se pot încheia și la nivelul unor grupuri de angajatori, denumite grupuri de angajatori. Clauzele contractelor colective de muncă produc efecte pentru toți salariații angajatorului.

Contractul colectiv de muncă se încheie pe o perioadă determinată, care nu poate fi mai mică de 12 luni, sau pe durata unei lucrări determinate.

Executarea contractului colectiv de muncă este obligatorie pentru părți. Neîndeplinirea obligațiilor asumate prin contractul colectiv de muncă atrage răspunderea părților care se fac vinovate de aceasta.

Clauzele contractului colectiv de muncă pot fi modificate pe parcursul executării lui, în condițiile legii, ori de câte ori părțile convin acest lucru.

Contractul colectiv de muncă încetează: la împlinirea termenului sau la terminarea lucrării pentru care a fost încheiat, dacă părțile nu convin prelungirea acestuia; la data dizolvării sau lichidării judiciare a angajatorului; prin acordul părților.

Aplicarea contractului colectiv de muncă poate fi suspendată prin acordul de voință al părților ori în caz de forță majoră.

4.2.3. Salarizarea

Salariul reprezintă contraprestația muncii depuse de salariat în baza contractului individual de muncă. Salariul cuprinde salariul de bază, indemnizațiile, sporurile, precum și alte adaosuri. Salariile se stabilesc prin negocieri individuale sau/și colective între angajator și salariați sau reprezentanți ai acestora.

Salariul de bază minim brut pe țară garantat în plată, corespunzător programului normal de muncă, se stabilește prin hotărâre a Guvernului, după consultarea sindicatelor și a patronatelor. Angajatorul nu poate negocia și stabili salarii de bază prin contractul individual de muncă sub salariul de bază minim brut ora pe țară.

Salariul se plătește în bani cel puțin o dată pe lună, la data stabilită în contractul individual de muncă, în contractul colectiv de muncă aplicabil sau în regulamentul intern, după caz. Salariul se plătește direct titularului sau persoanei împuternicite de acesta. Nici o reținere din salariu nu poate fi operată, în afara cazurilor și condițiilor prevăzute de lege.

Sporurile la salarii se acordă pentru: vechime în muncă, pentru munca de noapte, pentru munca suplimentară. Pe lângă sporuri se pot acorda și premii, în cursul și la sfârșitul anului, din fondul de participare a angajaților la profitul societății ce se constituie anual, la dispoziția societății, pe baza rezultatelor economice ale anului anterior.

4.3. Legislația privind protecția socială

Șomajul și protecția socială

Nefolosirea în forme și grade diferite a unei părți a forței de muncă active înseamnă **șomaj**. **Șomeri** sunt considerați persoanele apte de muncă ce nu pot fi încadrate din lipsă de locuri disponibile corespunzătoare pregătirii lor.

Persoanele care intră în această categorie sunt:

- *absolvenții instituțiilor de învățământ în vârstă de 18 ani împliniți, care nu au surse de venit proprii la nivelul a cel puțin jumătate în salariul minim stabilit pe economie, indexat , și care într-o perioadă de 60 zile nu au reușit să se încadreze în muncă, potrivit pregătirii lor profesionale*
- *tinerii lăsați la vatră, care nu au fost încadrați în muncă înainte de efectuarea stagiului militar și într-o perioadă de 30 zile nu s-au putut angaja*
- *persoanele al căror contract de muncă a fost desfăcut*
- *din inițiativa unității în următoarele cazuri:*
 - * *unitatea își reduce numărul de personal prin desființarea unor posturi*
 - * *unitatea, prin dizolvare, își încetează activitatea*
 - * *unitatea se mută în altă localitate și are posibilitatea să-și asigure cadrele necesare pe plan local*
 - * *unitatea se mută în altă localitate, iar persoana încadrată nu acceptă să o urmeze*
 - * *persoana nu corespunde profesional postului pentru care a fost încadrată*
 - * *este reintegrat, pe baza hotărârii organelor competente, cel care a deținut anterior postul*
 - * *reintegrarea în muncă în mod obiectiv nu mai este posibilă*
- *din inițiativa lor pentru motiv care, potrivit legii, la reîncadrare nu întrerupe vechimea în aceeași*
 - unitate, dacă au o vechime în muncă de cel puțin 6 luni în ultimele 12 luni premergătoare datei de*

- înregistrare a cererii pentru plata ajutorului de șomaj
- la expirarea termenului pentru care au încheiat contractul de muncă, dacă au o vechime de 6 luni

În ultimele 12 luni premergătoare datei de înregistrare a cererii pentru plata ajutorului de șomaj

Persoanele considerate șomeri, potrivit prevederilor legii nr.1/1991 privind protecția socială a

șomerilor și reintegrarea lor profesională, beneficiază de **ajutor de șomaj** și alte forme de protecție socială, precum și de sprijin în vederea reintegrării lor profesionale prin calificare și recalificare.

Ajutorul de șomaj constă într-o sumă de bani calculată în anumite cote în salariul minim pe economie, indexat, sau ultimul salariu tarifar lunar avut, indexat, în mod diferențiat pe categorii de beneficiari și vechime în muncă.

Din fondul pentru plata ajutorului de șomaj, mai întâi, se vor acoperi cheltuielile legate de efectuarea plății ajutorului de șomaj, și apoi, se vor acoperi cheltuielile pentru calificarea și recalificarea șomerilor în meserii, specialități, funcții și activități corespunzătoare cererilor de forță de muncă.

Durata calificării și recalificării se stabilește diferențiat până la cel mult 6 luni, în funcție de complexitatea meseriei, profesiei sau activității, iar când șomerii au deja unele cunoștințe și deprinderi practice, durata se poate reduce până la jumătate.

Absolvenții cursurilor au obligația să se încadreze în unitățile în care au fost repartizați, iar cei care refuză neîntemeiat două repartizări au obligația să restituie ajutorul de șomaj primit pe perioada cursurilor până la repartizare, precum și cheltuielile de școlarizare.

După expirarea perioadei de acordare a ajutorului de șomaj, persoanele în cauză urmează să beneficieze de drepturile de ocrotiri sociale prevăzute de lege. Perioada pentru care o persoană este îndreptățită să primească ajutor de șomaj constituie vechime în muncă, chiar în aceeași unitate.

Plata ajutorului de șomaj încetează în următoarele situații:

- la împlinirea termenului
- la încadrarea în muncă a titularului
- în cazul refuzului nejustificat de a se încadra într-o unitate, cu contract de muncă de durată nedeterminată sau determinată, într-un loc de muncă corespunzător pregătirii și nivelului studiilor șomerului, situației personale și stării de sănătate a acestuia

DISCIPLINA 5: NOȚIUNI FUNDAMENTALE DE IGIENĂ

1. NOȚIUNI GENERALE DE IGIENĂ

1.1. CADRUL LEGISLATIV PRIVIND IGIENA ALIMENTATIEI

Producerea unor preparate culinare de calitate superioară presupune ca, pe lângă valoarea nutritivă, însușirile senzoriale și estetice, acestea să fie salubre, adică libere de factori care pot produce îmbolnăvirea. Aceasta presupune ca preparatele culinare, de patiserie și cofetărie și băuturile comercializate în unitățile de alimentație:

- să nu fie nocive pentru consumator,
- să corespundă condiției de inocuitate: să nu conțină organisme patogene, substanțe toxice microbiene, ouă și larve de paraziți, impurități, pesticide, etc.

În țara noastră, legislația privind igiena alimentației este reprezentată, în principal, de următoarele acte normative:

- OG nr.21/ 1992 privind protecția consumatorilor;
- Lege nr. 150/2004 privind siguranța alimentelor și a hranei pentru animale;
- OUG nr. 97/ 2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, aprobată prin legea nr. 57/ 2002 cu modificările și completările ulterioare;
- O.G. 42/1995 privind producția de produse alimentare destinate comercializării, aprobată și modificată prin Legea 123/1995 și completată prin O.G. 33/1999;
- HG nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor, modificată și completată prin HG nr. 511/ 2004, HG nr. 1719/ 2004, HG nr. 1870/ 2005, HG nr. 1357/ 2006, HG nr. 1529/ 2007, HG nr. 751/ 2008;
- O.M.S. 976/1998 privind aprobarea normelor igienico-sanitare pentru producerea, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul, desfacerea alimentelor;
- O.M.S. 975/1998 privind aprobarea normelor igienico-sanitare pentru alimente;
- H.G. 168/1997 privind regimul produselor și serviciilor care pot pune în pericol sănătatea sau securitatea consumatorilor;
- O.M.S. 611/1995 - Norme de igienă privind alimentele și protecția sanitară a acestora;

1.2. SIGURANȚA ALIMENTELOR

Calitatea alimentului

Calitatea este definită ca reprezentând "ansamblul caracteristicilor unui produs care îi conferă aptitudinea de a satisface nevoile exprimate sau implicite ale consumatorului".

În ceea ce privește normarea calității alimentelor, aceasta se referă la:

- *calitățile nutritive*, care trebuie să satisfacă cerințele fiziologice de nutriție ale organismului uman;
- *calități igienice* sau de inocuitate, reprezentate de conținutul în substanțe toxice sau microorganisme patogene care prin consum nu afectează sănătatea consumatorului;
- *calități organoleptice*, reprezentate de ansamblul caracteristicilor alimentului, care pot fi percepute senzorial de consumatori: formă, culoare, aspect, gust, consistență;
- *calități de întrebuințare*, care se referă la satisfacerea cerințelor consumatorului de a folosi alimentele în procesele de alimentație.

Punerea în consum public, depozitarea, transportul sau prelucrarea produselor alimentare care nu îndeplinesc condițiile stabilite prin norme, atrage după sine răspunderea materială, disciplinară, contravențională sau penală.

Ambalarea, etichetarea și inscripționarea produselor alimentare

Pentru a fi comercializate, produsele alimentare trebuie să fie ambalate, fie în cantități mici (porționate), fie în vrac.

Ambalajul este un material specific, destinat produselor alimentare în vederea asigurării protecției și utilizat pentru transportul, manipularea, depozitarea sau desfacerea acestora.

Condiții obligatorii privind ambalajele:

- să mențină calitățile și cantitățile produselor;
- să fie din materiale reciclabile sau care să aibă asigurate condiții de valorificare sau eliminare ecologică;
- să fie din materiale care nu cedează alimentelor substanțe străine;
- să nu modifice caracterele organoleptice ale produselor;
- să fie curate, dezinfectate și neinfestate cu insecte și rozătoare;
- să nu fie purtătoare de substanțe toxice pe suprafața lor (să nu fi fost anterior folosite pentru ambalarea de substanțe pesticide, insecticide etc.).

Materialele de ambalare și ambalajele utilizate pentru produsele alimentare trebuie să fie avizate de Ministerul Sănătății.

Materialele de ambalare admise pentru alimente sunt:

- Materiale metalice: tabla cositorită și tabla cromată (cutii de conserve), aluminiul (folie alimentară, capace);
- Materiale lemnoase: lemn natural (butoaie, lăzi), placaj și plăci din fibre din lemn (lăzi de transport), pluta (dopuri, rondele de etanșare);
- Materiale celulozice: hârtia, cartonul;
- Sticla (recipiente);
- Materiale plastice: polietilenă și policlorură de vinil (pungi, folii de ambalare individuală / colectivă, lăzi, caserole, recipiente diverse, dopuri etc);
- Materiale complexe: hârtii cerate, hârtii metalizate, complexe din materiale celulozice, materiale plastice și folie de aluminiu.

Orice produs alimentar ambalat trebuie să fie etichetat.

Eticheta reprezintă orice material scris, imprimat, litografiat, gravat sau ilustrat care conține elemente de identificare a produsului și care însoțește produsul sau este aderent la ambalajul acestuia. Etichetele trebuie să îndeplinească următoarele condiții privitoare la informarea cumpărătorului:

- denumirea sub care este comercializat alimentul;
- denumirea și adresa completă a producătorului, ambalatorului, distribuitorului, importatorului;
- locul de proveniență al alimentului sau de origine, dacă omiterea acestuia ar crea confuzii în gândirea consumatorilor;
- lista cuprinzând ingredientele (inclusiv aditivi alimentari), în ordinea descrescătoare a cantităților folosite;
- cantitatea netă pentru alimentele neambalate;
- termenul de valabilitate;
- condiții de depozitare și instrucțiuni de utilizare, când este cazul;
- date pentru identificarea lotului;
- concentrația alcoolică pentru băuturile la care aceasta este mai mare de 1,2% ;
- mențiuni suplimentare (informații nutriționale, compoziție chimică, valoare energetică).

Termenul de valabilitate (data durabilității minime) reprezintă data până la care alimentele respective își păstrează caracteristicile specifice în condiții de depozitare corespunzătoare.

Data se compune din indicarea clară a zilei, lunii și a anului într-o formă cronologică nemodificată.

În cazul alimentelor:

- a căror durabilitate este mai mică de 3 luni este suficient să se indice ziua și luna;
- a căror durabilitate este mai mare de 3 luni, dar mai mică de 18 luni, este suficient să se indice luna și anul;
- a căror durabilitate este mai mare de 18 luni, este suficient să se indice anul.

Falsificarea alimentelor

Falsificarea alimentelor reprezintă adaosul oricărei substanțe într-un produs alimentar, cu scopul mascării unor defecte sau al conferirii unor proprietăți pe care produsul nu le justifică prin originea și compoziția sa.

Exemple:

- substituirea laptelui de oaie sau de bivoliță cu lapte de vacă
- extragerea grăsimii sau adaosul de apă în lapte
- adaosul de conservanți (apă oxigenată) sau neutralizanți (bicarbonat de sodiu) pentru prevenirea sau mascarea creșterii acidității laptelui;
- adaos de făină, gelatină, cretă, gips în smântână, pentru creșterea consistenței;
- substituirea smântânii cu iaurt;
- substituirea cărnii de calitate superioară cu carne de calitate inferioară sau cu carne provenită de la alte specii (mai ales la carnea tocată);
- spălare cu oțet sau condimentarea excesivă pentru mascarea alterării cărnii;
- adaos de apă, îndulcitori, coloranți, aromatizanți, alcool în vinuri; etc.

2. MICROBIOLOGIA SPECIFICĂ PRODUSELOR ALIMENTARE

Lumea vie cuprinde, pe lângă plantele verzi și o lume invizibilă cu ochiul liber, dar vizibilă la microscop. Este lumea *microorganismelor*. Ele se numesc așa pentru că sunt extrem de mici, sub 0,1mm (se măsoară în microni).

Dintre microorganisme fac parte: virusurile, bacteriile, drojdiile și mușcăiurile.

Microorganismele trăiesc peste tot, în sol, în aer, pe alimente, în corpul plantelor, al animalelor și al omului.

Clasificarea lor după unele caractere comune.

După modul de hrănire deosebim :

- *microorganisme autotrofe* – se hrănesc prin fotosinteză;
- *microorganisme heterotrofe*:
- *saprofite* – descompun materia organică moartă;
- *parazite* – trăiesc pe organismele vii.

După acțiunea lor, microorganismele se pot grupa în:

Microorganisme utile (nepatogene). Sub acțiunea lor au loc procese utile ca:

- obținerea produselor lactate acide;
- acrirea verzei și a murăturilor;
- obținerea berii și a produselor de panificație;
- microorganismele din microflora intestinală normală care participă la digestie;
- sinteza vitaminelor din grupa B în *intestinul gros* al omului;
- fixarea azotului atmosferic;
- topirea inului și a cânepei în industrie;

Microorganisme patogene (care provoacă boli). Exemple:

- toxiinfecții alimentare provocate de consumul de alimente contaminate;
- pneumoniile și tetanosul sunt provocate de microorganisme;

- multe plante sunt atacate de microorganisme (în special ciuperci) care le produc boli;

Acțiunea patogenă a unor microorganisme este combătută de acțiunea altor microorganisme. Antibioticele sunt substanțe ce au ca acțiune stoparea înmulțirii microorganismelor patogene (antibiotic anti-viață).

Există și microorganisme **condiționat patogene**, (*oportuniste*) care produc îmbolnăvirea organismului numai în anumite condiții și anume:

- când scade rezistența organismului (oboseală, stres, alimentație defectuoasă)
- când crește agresivitatea bacteriilor (selecție, modificări genetice).

Microorganisme care nu sunt folositoare, dar nu sunt nici patogene (indiferente)

Aceste microorganisme provoacă pagube omului:

- alterează alimentele;
- degradează îmbrăcămintea, încălțămintea, alte obiecte;
- modifică nefavorabil mediul ambiant, când se dezvoltă pe pereți, obiecte.

Virusurile sunt microorganisme aflate la limita dintre lumea vie și cea nevie. Ele au o structură și o funcționalitate simplă fiind lipsite de un metabolism propriu și înmulțindu-se numai în interiorul celulei gazdă, pe care o parazitează, distrugând-o. Alimentele contaminate cu virusuri reprezintă doar o cale de vehiculare a acestora. Fiind parazite, virusurile sunt microorganisme patogene (pot provoca îmbolnăviri)

Bacteriile sunt organisme unicelulare aerobe sau anaerobe, care au o largă răspândire în natură, rezervorul mai ales în sol. Bacteriile ajung temporar și în aer fiind răspândite de curenți la distanțe foarte mari. Din sol, bacteriile pot ajunge pe suprafața plantelor și în organismul animal (intestin).

În industria alimentară, bacteriile lactice selecționate sunt folosite la transformarea laptelui în produse lactate acide și în brânzeturi, în panificație, la conservarea legumelor, fructelor ș.a.

Bacteriile produc însă alterarea produselor alimentare (acrirea berii, oțetirea vinului, putrefacția cărnii etc.).

Unele bacterii produc toxiinfecții alimentare sau îmbolnăviri grave (tuberculoza, febra tifoidă, dizenterie, sifilix, bruceloză, antrax) etc.

Forme de existență ale bacteriilor:

- forma vegetativă – este forma de viață activă a bacteriilor;
- forma de *spor* – forma de viață latentă, întâlnită la unele bacterii, care apare în condiții nefavorabile de mediu (în urma procesului de sporulare); sporii sunt foarte rezistenți la temperatură, fiind distruși la temperaturi mai mari de 100 °C. Sporii ajunși în condiții favorabile de mediu germinează, trecând în forma vegetativă de viață a celulei.

Mucegaiurile sunt microorganisme cu corpul numit miceliu, format din împletirea unor filamente lungi numite hife. Sunt microorganisme aerobe, dezvoltându-se la suprafața produselor.

Înmulțirea mucegaiurilor se face prin spori, adaptați la cele mai vitrege condiții de mediu, fără multă apă, rezistenți la uscăciune, chiar și ani, dar și prin hife.

Deși nu sunt patogene, unele mucegaiuri formează toxine specifice, foarte puternice, numite *micotoxine*, degradează produsele alimentare prin mucegăire cu modificarea calităților senzoriale și pierderea valorii alimentare.

Sunt însă și mucegaiuri utile, folosite la maturarea unor brânzeturi și a salamurilor crude, obținerea unor preparate enzimactice, producerea unor acizi organici, vitamine, antibiotice (peniciline) și alte preparate medicinale etc.

Drojdii sunt microorganisme unicelulare aerobe sau anaerobe, foarte răspândite în natură.

Ele prezintă o importanță deosebită pentru om deoarece sunt agenți ai fermentației alcoolice a glucidelor, cu multiple aplicații în industria alimentară. Drojdiile fermentative sunt utilizate la fabricarea spirtului de fermentație, a vinului, berii și pâinii. Drojdiile prezintă o mare însemnătate practică în industriile, dar se manifestă și ca agenți de degradare a unor produse alimentare.

Există și un număr mic de drojdii cu acțiune patogenă (ex. *Candida albicans*).

3. INOCUITATEA (SALUBRITATEA) ALIMENTELOR

3.1. Tipuri de insalubrități

Alimentele sunt considerate bune de consum atunci când, prin caracteristicile lor fizico – chimice, bacteriologice și biologice, nu au un efect nociv asupra sănătății consumatorului, ci, din contra, își exercită rolul nutritiv și îl determină pe acesta să le consume cu plăcere.

1. Impurificarea alimentelor

Impurificarea alimentelor constă în prezenta unor componente straine de compoziția normală a acestora. Acestea nu au un efect nociv direct asupra organismului consumatorului, dar determină o reacție de respingere din partea lui. De exemplu: un ciob de sticlă într-o conservă, un cuișor într-o prăjitură, un nasture în mâncare etc.

2. Alterarea alimentelor

Alterarea alimentelor constă în modificarea caracterelor organoleptice din cauza acțiunii unor microorganisme, fapt ce nu duce la îmbolnăvirea directă și imediată a consumatorului, ci la o reacție de respingere a mâncării.

Dacă numărul microorganismelor și durata lor de acțiune sunt mari, atunci alimentele produc îmbolnăvirea.

Principalele procese chimice care se petrec la alterarea alimentelor sunt:

- a) Putrefacția – este procesul de descompunere a proteinelor în substanțe cu moleculă mică, din care multe sunt toxice pentru organism. Este întâlnită mai ales la carne, ouă, etc.
- b) Fermentația – este procesul de descompunere a zaharurilor în dioxid de carbon și acizi cu efect iritant și toxic pentru organism. O întâlnim la făinoase, dulciuri, legume, fructe etc. Cele mai frecvente fermentații sunt fermentația lactică și alcoolică.
- c) Râncezirea – este procesul de descompunere a grăsimilor în substanțe cu gust și miros neplăcute și iritante pentru tubul digestiv.
- d) Mucegăirea – procesul de dezvoltare a mușcăiurilor la suprafața alimentelor, cu eliminarea în mediu a unor substanțe toxice (micotoxine).

Alimentele care au suferit procesele de putrefacție, fermentație și rancezire își modifică caracteristicile organoleptice normale. Totodată, ele conțin substanțe iritante și alergizante, putând produce îmbolnăviri dacă sunt consumate.

3. Contaminarea alimentelor

Prin acțiunea unor agenți contaminanți se modifică compoziția normală a alimentelor, consumul lor ducând la îmbolnăvire. Agenții contaminanți sunt:

- bacteriile și toxinele lor
- ciupercile și mușcăiurile
- virusuri
- paraziți
- substanțe chimice straine de compoziția normală a produsului.

3.2. Îmbolnăviri produse de consumul de alimente insalubre

1. Toxiinfecții alimentare provocate prin consumul unor alimente contaminate cu germeni patogeni sau condiționat patogeni cu predominanță tabloului infecțios sau toxic.
2. Viroze transmise prin alimente: hepatita A, enteroviroze etc.
3. Parazitoze provocate prin consumarea de produse infestate cu: *trichinella spiralis*; *tenia solium*, *tenia saginata*; *giardia*, *lamblia*; *ascaris lumbricoides* (*limbrici*); *oxiuri*.
4. Intoxicații alimentare provocate prin consum de alimente care conțin:
 - săruri de metal (Pb, Cd, Hg);
 - reziduuri de pesticide și alți contaminanți chimici;
 - detergenți, dezinfectanți, antiseptice, antibiotice;
 - adjuvanți alimentari în exces sau neautorizați sanitar;
 - compuși toxici din ambalaje;
 - compuși toxici naturali;
 - micotoxine.
5. Îmbolnăviri prin contaminare radioactivă a alimentelor.

1. Toxiinfecții alimentare

Aceste boli acute apar sporadic sau epidemic în urma consumului de alimente intens contaminate cu diferite bacterii și/sau toxinele acestora caracterizate clinic printr-o simptomatologie de gastroenterocolită acută cu debut brutal și fenomene toxice generale; sunt produse de bacterii patogene / condiționat patogene / toxinele acestora.

Aceste afecțiuni apar, de regulă, sub forma unor îmbolnăviri colective care cuprind un mare număr de persoane care au consumat același aliment, contaminat cu același germene sau cu toxinele sale (cel mai adesea).

Din punct de vedere clinic, toxiinfecțiile alimentare pot îmbrăca două *forme*, în funcție de predominanța caracterului infecțios sau a celui toxic:

- *forma infecțioasă*:

- este cauzată de multiplicarea microorganismelor de tipul streptococ sau salmonella din alimentele consumate;
- se caracterizează printr-o perioadă de incubație mai lungă, cu evoluție febrilă, dureri de cap, greață, vărsături, diaree, dureri abdominale și poate duce la moarte;
- durata bolii, dacă este la timp și corect tratată, este de 3-5 zile, după care urmează dispariția simptomelor;

- *forma toxică*:

- este cauzată de toxinele eliberate de microorganisme de tipul stafilococ, clostridium botulinum sau salmonella în alimentele contaminate;
- se caracterizează printr-o perioadă de incubație foarte scurtă, cu vărsături, diaree, stare de intoxicație și febră moderată sau chiar absentă;
- durata bolii este scurtă, de 24 de ore sau mai puțin, cu excepția botulismului, în care boala se prelungește foarte mult

Datorită evoluției scurte a bolii și a variabilității germenilor incriminați, în toxiinfecțiile alimentare nu se instalează o imunitate solidă față de agenții patogeni respectivi.

Alte infecții bacteriene transmise prin alimente sunt:

- *dizenteria*, care afectează cu predilecție tubul digestiv și sistemul nervos;
- *holera*, boală infecto-contagioasă gravă, manifestată prin diaree, vărsături, deshidratare, dacă nu este tratată în timp util, survine moartea. Poate provoca epidemii extinse.

PRINCIPALELE TIPURI DE TOXIINFECȚII

AGENTUL PATOGEN	ALIMENTUL VEHICUL SURSA DE CONTAMINARE	BOALA / CAUZA POATE PRODUSA	DISTRUCȚIE	SEMNELE MANIFESTĂRI
SALMONELLA	Se găsește în: - carnea de porc; - de pasăre; - ouă (în special de rață); - crustacee; - legume; - ieruri; - vânat; - pește; - prăjituri. Se transmite: - de animalele domestice și sălbatice infectate; - de om.	Toxiinfecții alimentare	Bacteria poate fi distrusă la temperatură de 60 °C în 20 min și la temperatură de 100 °C în 5- 7 min; se recomandă păstrarea preparatelor la rece la temperaturi de 5 °C și coacerea completă, prelungită, la tem- peraturi de peste 75 °C. Combaterea toxiinfecțiilor cu Salmonella se face prin: - respectarea riguroasă a regulilor de igienă în sacrificarea animalelor și manipularea cârnii; - îndepărtarea rozătoarelor din întreprinderile alimentare; - fierberea prelungită a ouălor de rață; - răcirea rapidă a preparatelor și introducerea lor în frigider	Perioada de incubație: 6-48 ore. Simptome: stări de vomit, dureri de stomac, grețuri, vărsături, frisoane, scăune diareice.
STAFILOCOCCUS AUREUS ENTEROTOXINA A, B, C, D, E (produsul de STAFILOCOCCUS AUREUS)	Se găsește în carne, derivate din carne, produse de patiserie, crema de vanilie, înghețată, lapte, brânzeturi, pește. Sursa de contaminare este omul infectat (râni produse prin tăieri, opărire, abcese, acnee, infecții ale nasului, gâtului, fațate).	Intoxicații și toxiinfecții alimentare	Se recomandă spălarea pe mâini temeinic și cât mai des și păstrarea preparatelor la o temperatură de 5 °C.	Perioada de incubație: 1-6 ore; este foarte rezistent la căldură. Simptome: vomă violentă, dureri abdominale, diaree, pierderea conștiinței, scăderea temperaturii corpului.
CLOSTRIDIUM BOTULINUM	Se găsește în alimente slab acide, conserve netratate termic cora- punzător, afumături, derivate din carne, în special tocături, pește.	Botulism (toxiinfecție alimentară grovă)	Bacteria se dezvoltă în mediu fără oxigen (în cutii vidate, conserve, borcane); poate fi distrusă la temperatura de 120 °C în 4-10 minute.	Toxina atacă sistemul nervos, produce amețeață, pierderea forței musculare, paralizii, oprirea respirației.
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	Se găsește în res- taurante și unități de producere a semiprepa- ratelor (catering), în carne, legume, var- zăuri. Se transmite prin animale infectate, sol, prof. apă uzată, mizerii fecale.	Toxiinfecții alimentare	Se recomandă răcirea rapidă a preparatelor și introducerea lor în frigider. Poate forma spori care sunt rezistenți la temperaturi ridicate și se pot dezvolta în absența aerului (în interiorul bucăților de carne din preparate). Crește și se dezvoltă rapid în jurul temperaturii de 45 °C.	Perioada de incubație: 8-22 ore. Simptome: dureri de stomac, vomă, diaree, gaze.

AGENTUL PAZIENT	CAUZA DE CONTAMINARE	CAUZA DE BOALĂ	DISTRUCȚIE	SEMNUL PRINCIPAL
CAMPYLOBACTER	Se găsește în carne, de pasăre și în alte tipuri de carne macră; este periculos chiar și în doze mici.	Toxiinfecții alimentare	Poate fi distrusă prin coacere, fierbere, frigere la peste 75 °C. Se recomandă verificarea mediului și a echipamentelor din bucătărie.	
SHIGELLA este un bacil intestinal, asemănător cu Salmonella.	Se dezvoltă la temperaturi între 10-45 °C. Se transmite prin materii fecale și apă. Se găsește în lapte, cartofi, pește, carne de pasăre.	Toxiinfecții alimentare		Poate provoca dizenteria bacilară. Simptom: diaree.
ESCHERICHIA COLI este asemănător cu Salmonella.	Sursa de contaminare este omul infectat. Se găsește în fructe, legume, alimente contaminate; germeii sunt periculoși în cantități mici.	Toxiinfecții alimentare	Bacteria poate fi distrusă la temperatura de 60 °C în 30 minute.	Perioada de incubație: 12-72 ore. Se manifestă prin dureri abdominale, crampe, stări de vomă, febră, scaune sângeroase.

2. Viroze transmise prin alimente

Virusurile au o structură și o funcționalitate simplă fiind lipsite de un metabolism propriu și înmulțindu-se numai în interiorul celulei gazdă, astfel încât alimentele contaminate cu virusuri reprezintă doar o cale de vehiculare a acestora.

Hepatita virală tip A (epidemică):

- supranumită și boala mâinilor murdare, domină vârsta copilăriei;
- apare frecvent în colectivități de copii
- rezervor de infecție: bolnav cu forme icterice de hepatită sau cu forme inaparente;
- cale de transmitere: fecal-orală, mâini murdare, obiecte contaminate, alimente contaminate prin manipulare necorespunzătoare.
- virusul hepatic se localizează în ficat, boala are o perioadă de 20 – 30 de zile;
 - simptome: febră, astenie, grețuri, vărsături, dureri de stomac, somnolență, balonări, icter (îngălbenirea tegumentelor și a mucoaselor).

Gastroenterite virale:

- apar în sezonul cald prin consumul de alimente contaminate;
- cale de transmitere: fecal-orală prin contact direct sau indirect prin mâini murdare, alimente contaminate.

3. Parazitoze

Reprezintă asociații biologice între doi factori și anume gazdă și parazit. Gazda reacționează prin formare de anticorpi etc., iar parazitul prin formare de toxine, reacții alergice, inflamatorii, consum de substanțe nutritive, acțiuni mecanic iritative.

Giardioza:

- este cauzată de un protozoar flagelat; clinic se manifestă prin diaree, anorexie, dureri abdominale, meteorism, reacții alergice, tulburări nervoase etc;
- rezervor de infecție: omul bolnav sau purtător asimptomatic;
- cale de transmitere: fecal-orală, mâini murdare, apă și alimente contaminate,

vegetale contaminate consumate nespălate; se elimină sub formă de chisturi prin materiile fecale.

Prevenire: spălarea verdețurilor, evitarea surselor de apă contaminate, practici de igienă corespunzătoare, triaj epidemiologic.

Trichineloză:

este rezultatul infestării organismului uman cu *trichinella spiralis*, un nematod care-l parazitează accidental;

se găsește și animale ca: porc, câine, pisică, urs, vulpe, mistreț, șobolan.

rezervor de răspândire: șobolanii (se devorează între ei, apoi sunt mâncați de pisici);

sursa de infecție: tăieri particulare de porci, consum de carne provenită din vânat;

simptome: febră, dureri musculare, stare de rău, deces.

Prevenire: trichinoscopie (vizualizarea parazitului la microscop), prelucrarea corectă a cărnii (peste 77°C, fierbere 30 min/kg carne), evitarea consumului de carne crudă (bifteci);

Teniozele:

Tenia solium: parazit al intestinului subțire la om;

- gazdă intermediară: - porcul;

- proglotele cu ouă sunt eliminate pasiv prin scaun și ajung pe sol, de unde sunt ingerate de porci; prin digerarea lor proglotele pun în libertate ouăle care trec în circulație de unde ajung la nivelul musculaturii, embrionează, apoi veziculează și după naștere formează larvele de tenie (cisticerci); consumul de carne infestată cu cisticerci reprezintă mecanismul de transmitere la om.

- simptome: slăbire, astenie, inapetență, dureri abdominale.

Profilaxie: - control sanitar-veterinar al materiei prime.

Tenia saginata:

- gazda intermediară este reprezentată de bovine;

- profilaxie: - creșterea porcilor în spații controlate, control sanitar-veterinar al animalelor sacrificate, utilizare /păstrare /îndepărtare corespunzătoare a dejectelor animale.

Ascaridioza:

- este rezultatul infestării organismului uman cu *ascaris lumbricoides* (limbrici), care parazitează intestinul subțire al omului; ouăle se elimină din intestin prin materiile fecale de unde ajunse pe sol embrionează, iar larva devine infestantă; ouăle larvate pot fi ingerate de om odată cu legumele /fructele insuficient spălate sau nespălate contaminate. În intestin acestea pun în libertate larvele care străbat peretele intestinal, fiind vehiculate prin torrentul sanguin în ficat apoi în plămân; ulterior migrează din peretele alveolar spre bronhii, trahee, faringe de unde se elimină prin spută, sau prin esofag. Ajunse în intestin ciclul se reia.

Profilaxie: evacuare /utilizare /depozitare corectă a dejectelor, spălarea fructelor și a legumelor, măsuri de igienă individuală, desfundizarea unităților alimentare.

4. Intoxicații alimentare

... **Intoxicații datorate consumului de alimente contaminate cu mucegaiuri și fungi**

Atenția deosebită acordată mucegaiurilor se datorează proprietăților anumitor specii de fungi de a elabora și elibera în aliment metaboliți numiți *micotoxine*, care au o mare capacitate de a modifica structuri normale biologice; acestea au efecte degradante atât la om cât și la animalul care consumă alimente contaminate cu micotoxine; un anumit tip de micotoxine numite *aflatoxine* au acțiune cancerigenă asupra organismului, de aceea contaminarea alimentelor cu mucegaiuri este mai periculoasă decât cea cu bacterii; în condiții nefavorabile de temperatură și umiditate, mucegaiurile contaminatează alimentele și produc metaboliți toxigeni;

consumul de nutrețuri contaminate cu micotoxine de către animal, apoi consumul de carne, lapte, ouă etc. contaminate cu micotoxine de către om duce la îmbolnăvirea acestuia.

Profilaxie: rafinarea uleiurilor vegetale (exemplu singular de decontaminare), prevenirea dezvoltării mucegaiurilor de la recoltare și până la consumator, combaterea vectorilor care poluează materiile prime și creează condiții de dezvoltare a mucegaiurilor (umiditate crescută), evitarea condensului (favorizează germinarea sporilor de mucegai), desfungizarea unităților alimentare.

Ciupercile patogene produc infecții ale pielii numite micoze (candidoze, microsporia, favus). Infecții ale pielii produc și diferite bacterii patogene (piodermite, furuncul, impetigo, intertrigo, zăbăluța).

B. Insalubritatea chimică a alimentelor

Procesul de poluare chimică a alimentelor talonează sau chiar depășește poluarea celorlalte elemente ale mediului, care de obicei constituie sursă de impurificare. Explicatia constă în capacitatea alimentului de a cumula și concentra noxele sau chiar de a le genera în condițiile unei tehnologii neinspirate. Accesul noxei în doză mică nu înseamnă implicit și diminuarea riscului, ci doar apariția unei intoxicații cronice cu evoluție lentă și simptomatologie ștearsă, dar nu lipsită de gravitate.

Interacțiunea noxă/aliment implică următoarele situații:

- accentuarea sau diminuarea toxicității;
- modificări ale metabolismului vegetal /animal al țesutului viu care urmează să devină aliment;
- dificultatea supravegherii diseminării noxelor și a efectelor acestora asupra sănătății datorită accesului alimentului la orice consumator și pe tot parcursul vieții .

Efectul poluării chimice asupra alimentelor:

- modificări ale pigmentilor conținuți în alimente;
- modificări de aromă, gust, miros;
- inactivarea vitaminelor (C, B, A, E);
- oxidarea grăsimilor etc.

Efectul poluării chimice asupra sănătății populației:

- acțiune alergizantă;
- acțiune antienzimatică digestivă (tulburări digestive, scăderea coeficientului de utilizare digestivă);
- acțiune antienzimatică metabolică (inhibarea enzimatică dată de pesticide);
- acțiune spoliantă și stresantă (suprasolicitarea mecanismelor de detoxifiere);
- acțiune mutagenă, teratogenă, cancerigenă.

Metode de reducere a poluării alimentelor: depistarea surselor de insalubritate și a mecanismelor de formare /vehiculare prin alimente, identificarea chimică a agentului nociv /recunoașterea contaminării, măsuri legislative /norme de conținut.

Tipuri de contaminanți chimici:

a) care se adaugă în mod voit în aliment:

- aditivi alimentari (utilizarea de aditivi nepermiși sau depășirea dozelor admise pentru cei permiși);

b) care apar accidental, ca factori de poluare ai alimentelor:

- pesticide (insecticide, fungicide, acaricide, ierbicide, rodenticide);
- nitrati, nitriti (din îngrășăminte);
- hidrocarburi aromatice policiclice (provenite din fum, alimente arse);
- metale și metaloizi (din utilaje sau ambalaje necorespunzătoare);
- substanțe radioactive;
- medicamente de uz veterinar, hormoni folosite în tratamentul animalelor domestice;

- detergenți, dezinfectanți, proveniți din clătirea insuficientă în timpul operațiilor de igienizare.

C. Substanțe toxice și antinutritive naturale

Există substanțe toxice care se găsesc în mod natural în unele alimente. Cele mai periculoase sunt cele provenite de la ciuperci necomestibile, care produc intoxicații grave și chiar deces. Alte substanțe toxice se găsesc în semințele de ricin, neghină, rapiță sălbatică, sămburii de piersici, cartofii încolțiți.

În unele alimente se găsesc substanțe antinutritive, care împiedică digestia sau absorbția intestinală a unor substanțe nutritive valoroase. Astfel de substanțe se găsesc în albușul de ou, leguminoase uscate (îngreunează digestia proteinelor), grâu, spanac, sfeclă roșie (împiedică absorbția calciului).

4. IGIENA INDIVIDUALĂ A LUCRĂTORILOR DIN ALIMENTAȚIA PUBLICĂ

Generalități

Toate persoanele care lucrează într-un spațiu în care se manipulează alimente trebuie să efectueze în mod obligatoriu controlul medical, la angajare și periodic, stabilit prin reglementările Ministerului Sănătății.

Controlul medical periodic cuprinde:

- examen clinic general;
- examen serologic pentru depistarea sifilisului (VDRL)
- examen coproparazitologic și coprocultură

În toate unitățile alimentare conducătorii acestora sau persoane din unitate spacial desemnate au obligația de a verifica zilnic starea de igienă individuală a personalului. Persoanele care prezintă o boală sau suspiciunea unei boli ce poate fi transmisă prin alimente, care sunt purtătoare de agenți patogeni sau care prezintă plăgi infectate, infecții cutanate, eczeme sau boală diareică acută nu vor fi autorizate să-și desfășoare activitatea în spații în care se manipulează alimente.

Obligațiile angajatorului

- Să angajeze numai persoane care în urma controlului medical și de aptitudini psihoprofesionale corespund sarcinilor de muncă pe care trebuie să le execute;
- Angajatorii sunt obligați să respecte reglementările privind examenul medical la angajarea în muncă, controlul medical periodic și examenul medical la reluarea muncii;
- Angajatorii sunt obligați să asigure fondurile și condițiile necesare pentru efectuarea examenului medical la angajare, a controlului medical periodic și a examenului medical la reluarea activității;
- Angajatorii au obligativitatea să acorde gratuit angajaților echipament individual de protecție;

Obligațiile angajaților

- Să utilizeze echipamentul individual de protecție conform scopului pentru care a fost acordat;
- Să respecte indicațiile medicului de medicina muncii și normele de igienă în vigoare.

Aspecte legate de igiena corporală a personalului.

Înșușirea cunoștințelor și a deprinderilor igienice de către persoanele care lucrează în sectorul alimentar influențează atât starea de sănătate a individului însuși cât și pe cea a persoanelor care consumă produse realizate sau manipulate de acesta.

Înșușirea corectă a deprinderilor de igienă se face prin cursuri periodice de instruire și /sau perfecționare în materie de igienă a persoanelor care manipulează alimente, în funcție de activitatea pe care aceștia o desfășoară.

Comportamente corecte de igienă personală:

Mâinile trebuie să aibă:

- unghiile tăiate scurt, curățate cu periută și săpun (de preferat periută individuală și săpun lichid sau de bună calitate), nedate cu lac;
- nu se poartă bijuterii;
- mâinile se spală ori de câte ori e nevoie, la începerea lucrului, la schimbarea tipului de activitate, în cadrul aceleiași activități dacă aceasta durează mai mult de 10 minute, la atingerea părului, nasului, gurii etc., după manipularea materiei prime, a ambalajelor etc., după folosirea WC-ului, după curățenia și dezinfectia grupurilor sanitare, a locurilor de muncă;
- se va folosi apă curentă caldă (35°-40°C), potabilă, asigurându-se o bună umezire a mâinilor; se săpunesc și se clătesc abundant sub jet de apă; se usucă sub jet de aer cald, cu prosoape de unică folosință sau prosoape textile rulate pe suport, astfel încât la fiecare ștergere să se folosească o zonă curată;
- în cazul rănirii în timpul lucrului se spală, se dezinfectează, se pansează, iar dacă rana este adâncă se anunță medicul unității; nu se va lucra în mod direct cu alimentele în situația în care există astfel de mici accidente; dacă nu se poate schimba locul de muncă se protejează rana și se pun mănuși chirurgicale;

Părul trebuie să fie:

- spălat des și pieptănat în afara zonelor de lucru; nu se atinge cu mâna în timpul activității;
- protejat (strâns, acoperit) în locurile de preparare a alimentelor.

Pielea trebuie să fie:

- spălată bine deoarece pe suprafața ei prezintă microbi;
- angajații trebuie să declare orice infecții acute ale pielii (panariții, abcese, furuncule), conducătorului direct al activității.
- nu se folosesc odorizante și parfumuri cu mirosuri persistente.

Gura, nasul și urechile trebuie să fie:

- curate, asigurându-se o bună igienă a acestor cavități, deoarece sunt porți de intrare a microbilor.
- nu se stranută, nu se tușește, nu se șterg ochii, nasul deasupra alimentelor, nu se fumează, nu se gustă mâncarea cu degetul.

Echipamentul de protecție

- În unitățile cu profil alimentar, echipamentul de protecție are rolul de a apăra produsele alimentare de impurificare cu microorganisme sau praf de pe suprafața corpului și de pe hainele de stradă.
- Echipamentul bucătarului se compune din: halat, jachetă, șorț, bonetă / basma, încălțăminte închisă / cizme de cauciuc. În general se preferă culoarea albă.
- În afara echipamentului sanitar de protecție a alimentelor, lucrătorii mai poartă și un echipament care îi apără de factorii nefavorabili ai locului de muncă: haine vătuite, cizme de păsă cu talpă groasă, șorț impermeabil etc
- Unitățile trebuie să asigure un număr suficient de echipamente sanitare (de preferat câte două pentru fiecare angajat) și să organizeze sistemul de curățare a echipamentului (spălătorii proprii în cazul unităților mari).
- Toate persoanele care manipulează alimente inclusiv elevii și studenții practicanți, trebuie să utilizeze în funcție de specificul locului de muncă echipament de protecție sanitară a alimentelor. Acesta trebuie să îndeplinească următoarele condiții:
 - să acopere îmbrăcămintea și părul capului;
 - să fie impermeabil în părțile care vin în contact cu umezeala și să nu permită

trecerea ușoară prin material a microorganismelor și a substanțelor nocive;

- să se folosească numai în mediul pentru care este destinat și numai la locul de muncă, pe tot parcursul programului de lucru;

- să fie curat, apretat, călcat;

- să nu fie creator de factori de risc (butoni, panglici, șireturi care pot să cadă în mâncare sau care se pot aprinde sau agăța în diverse utilaje);

- să aibă croială simplă, lejeră, fără cute sau alte elemente care acumulează microbi;

- să se poată igieniza ușor;

- Echipamentul de protecție se ține în dulapuri special amenajate din cadrul vestiarului, proiectat /construit /amenajat tip filtru; de preferat trebuie să existe două compartimente, unul în care se păstrează echipamentul de protecție și celălalt în care se păstrează hainele de stradă.

- Echipamentul de protecție nu se împrumută.

- Se interzice transportul echipamentului pe sub hainele de stradă sau transportul acestuia în sacose folosite, în contact cu alte obiecte.

În scopul prevenirii bolilor prin nerespectarea normelor de igienă, autoritățile competente vor recolta periodic din unitățile care produc, prepară, servesc, depozitează, transportă și comercializează alimente *teste de salubritate* de pe suprafețele de lucru, utilaje, ustensile, ambalaje, mâini, echipamentul de lucru al personalului care manipulează alimente și din aerul din încăperile de lucru. Testele de salubritate se recoltează și în cazul unor suspiciuni de contaminare a produselor alimentare sau în cazul toxinfecțiilor alimentare. Rezultatele testelor de salubritate trebuie să se încadreze în normele microbiologice emise de Ministerul Sănătății.

5. IGIENA LOCULUI DE MÎNCĂ, IGIENA CIRCUITULUI PRODUSELOR ALIMENTARE

5.1. REGULI FUNDAMENTALE DE IGIENA LA DEPOZITAREA ȘI PASTRAREA ALIMENTELOR

După destinația lor, spațiile pentru depozitarea alimentelor cuprind:

- spații frigorifice
- spații pentru pastrarea produselor uscate și a conservelor
- spații pentru pastrarea legumelor și fructelor.

Produsele alimentare recepționate trebuie să fie însoțite de certificate de calitate fito– sanitare / sanitar-veterinare / buletine de analiză.

Materiile prime trebuie depozitate astfel încât să prevină alterarea acestora și să le protejeze împotriva contaminării, asigurându-se păstrarea lor în condițiile de temperatură recomandate și înscrise pe etichetă sau pe documentele de însoțire. Depozitarea se va face pe principiul rotării stocurilor, separate pe sortimente, eventual pe zile de fabricație, pentru scoaterea lor la consum înainte de expirarea perioadei de valabilitate.

Spații de depozitare a produselor perisabile

Spațiile frigorifice sunt destinate refrigerării sau congelării produselor.

Spațiile de refrigerare pot funcționa corespunzător până la o temperatură de 4°C; refrigerarea încetinește activitatea microorganismelor, fără însă a le distruge, asigurând o durată de conservare scurtă, de câteva zile.

Produsele congelate se păstrează la temperaturi cuprinse -12°C și -18°C. Există și posibilitatea efectuării unei congelări rapide sub până la -40°C. Congelarea oprește activitatea bacteriană, astfel încât procesele de alterare sunt oprite

(reversibil), ceea ce asigură o durată de conservare mai lungă (câteva luni până la un an).

Amplasarea utilajelor de refrigerare și de congelare se face în încăperi curate, bine ventilate, iluminate, fără însoțirea directă a aparatului, cu acces ușor.

Reguli de amplasare a alimentelor în spațiile frigorifice:

- Alimentele care emană mirosuri specifice se depozitează separat de cele care împrumută mirosuri;
- Preparatele crude se depozitează separat de cele care au suferit un tratament termic;
- Nu se introduc în spațiile de frig produse alterate, cu ambalaje murdare, deteriorate;
- Vor fi dotate cu termometru și grafic de temperatură completat de 2 ori pe zi.
- Dezghețarea și igienizarea spațiilor frig se face după un program stabilit sau la nevoie, prin spălare / dezinfectie, clătire.

Spații de depozitare a produselor greu perisabile (produse uscate și conserve):

Temperatura de păstrare este cuprinsă între 7°C și 20°C și umiditate redusă (în particular se urmărește temperatura indicată pe eticheta sau ambalaj de către producător).

Așezarea lor se va face pe rafturi, rasteluri și boxpaleți, fiind interzisă depozitarea lor direct pe paviment. Nu se acceptă conservele deformate, ruginite, bombate, cu scurgeri sau cu valabilitate depășită.

Spații de depozitare pentru legume și fructe.

Sunt indicate spațiile răcoase, cu umiditate mare, tip pivniță.

Legumele și fructele se vor depozita pe rasteluri, grătare sau după sortare prealabilă. Cartofii și rădăcinoasele se vor depozita separat de celelalte legume și fructe. Periodic se va efectua curățenia /spălarea /dezinfectia depozitelor de păstrare a alimentelor conform normelor igienico - sanitare în vigoare, precum și prevenirea pătrunderii dăunătorilor (plase la ferestre /astuparea crăpăturilor, dezinsecție și deratizare periodică, efectuată de unități specializate).

Depozitarea ambalajelor:

Spațiul de depozitare va avea o capacitate corespunzătoare în funcție de volumul de activitate a unității. Aceste spații vor fi curat întreținute, ferite de praf și de rozătoare.

5.2. NORME SPECIFICE DE IGIENĂ PENTRU SPATIILE ÎN CARE SE PRELUCREAZĂ PRODUSELE ALIMENTARE

Aspecte ale prelucrării/preparării alimentelor

- Prelucrarea primară a alimentelor (legume, carne, pește, ouă) se va face numai în spații special amenajate (camere de prelucrare primară).
- Materiile prime necesare procesărilor culinare se eliberează din depozite sau după recepția inițială în cantitatea necesară pentru o zi.
- Alimentele nu se aduc în bucătărie în ambalajele în care au fost transportate, excepție făcând produsele lactate și de cofetărie. Cutiile de alimente aduse din magazin se șterg cu apă și detergent, se clătesc, apoi se pun pe masa de lucru.
- Materia primă și produsele finite se vor prelucra pe mese sau blaturi diferite, marcate vizibil: carne crudă, carne fiartă, pește crud, pește fiert, pâine etc.
- Ouăle se vor sparge în recipiente separate și se vor examina organoleptic.
- Preparatele culinare finite până la servirea lor de către consumatori, vor fi păstrate la o temperatură de minim 60°C – 6 ore (mâncăruri calde) sau la maxim 8°C (preparate reci) – 24 ore.

- Refolosirea ca materie primă a preparatelor culinare finite ori amestecarea tocăturilor de carne crudă cu cele tratate termic nu este permisă.
- În unitățile de alimentație publică /colectivă în care sunt servite grupuri organizate se vor consuma numai mâncăruri pregătite în aceeași zi din care se vor păstra probe (în recipiente curate, opărite, acoperite și etichetate) timp de 48 ore la 4°C în spații frigorifice special destinate acestui scop.
- Mâncărurile gătite și sosurile rămase nevândute la sfârșitul zilei de lucru se evacuează la rampa de gunoi.
- Grăsimile folosite la prăjirea unui sortiment nu se folosesc pentru prăjirea altui sortiment.
- Este interzisă amestecarea mâncărilor rămase cu altele proaspete, a tocăturilor crude cu cele tratate termic.

5.3. CURATENIA, SPALAREA, DEZINFECTIA IN UNITATILE CU PROFIL ALIMENTAR

Curătenia

Este metoda de decontaminare care asigură îndepărtarea microorganismelor de pe suprafețe, obiecte sau tegumente, odata cu îndepărtarea prafului și a reziduurilor.

Ustensilele pentru curătenie se păstrează în încăperi speciale, în dulapuri, separat cele pentru spații de producție, respectiv pentru anexe socio-sanitare.

Etape ale curăteniei:

▪ Curătenia în timpul funcționării unității

- spălarea imediată a veselei și a ustensilelor folosite la preparare;
- evacuarea permanentă a deșeurilor acumulate (colectarea deșeurilor se face în pubele cu capac, acționate cu pedală, căptușite cu saci menajeri de unică folosință).
- personalul care efectuează evacuarea deșeurilor nu va participa la manipularea produsului finit decât după schimbarea halatului și spălarea corectă a mâinilor;
- curățarea suprafețelor care se murdăresc în timpul lucrului.
- În cursul zilei trebuie să se aibă grijă ca alimentele să fie acoperite și protejate pentru a fi ferite de insecte, praf etc.

▪ Curătenia curentă (la sfârșitul programului de lucru)

- îndepărtarea reziduurilor solide, spălarea / dezinfectarea pavimentului, utilajelor, suprafețelor de lucru, aerisire - se face cel puțin o dată pe zi .
- spălarea se face parcurgând etapele: umezirea suprafețelor, spălare cu apă caldă și detergenți, dezinfectare cu soluție de cloramină sau bromocet 2% și clătire (cu apă
- operația de curătenie se efectuează dinspre spațiile salubre către cele mai puțin salubre (insalubre), dinspre tavan spre paviment, dinspre încăperile de lucru spre grupurile sanitare și depozitarea gunoaielor;
- după golirea recipientilor de gunoi, aceștia se vor spăla și se vor dezinfecța;
- evacuarea reziduurilor solide se va efectua în boxe/ bazine/ lăzi amplasate pe platforma de gunoi a unității de unde se vor evacua periodic;

▪ *Curătenia de fond (curătenia generală)* se face periodic, în funcție de specificul unității. Constă în:

- spălarea cu apă caldă și detergent a pereților placați cu faianță sau vopsiți, a podelelor, meselor, spațiilor frigorifice, utilajelor, obiectelor sanitare etc.
- concomitent se va face o curătenie sistematică a spațiilor exterioare
- în funcție de necesități, după efectuarea curăteniei generale se vor efectua operațiuni de dezinfecție, dezinsecție și deratizare.
- platforma de gunoi va fi curățată /spălată /dezinfectată periodic;
- operațiunile de întreținere și igienizare periodică se vor efectua pe baza unui plan

anual, avizat de personalul de specialitate al D.S.P.J. (lunar, saptamânal sau bisăptămânal, în funcție de riscul de contaminare al încăperilor și de solicitarea lor funcțională).

Produse utilizate în procesul de efectuare a curățeniei

Reguli fundamentale în utilizarea produselor folosite la curățenie:

- folosirea produselor avizate /autorizate de către M.S.;
- respectarea recomandărilor producătorilor specificate pe produs;
- respectarea regulilor de protecție a muncii (mănuși, echipament impermeabil);
- etichetarea și închiderea ermetică a recipientelor;
- amestecarea produselor este interzisă existând riscul unor reacții chimice periculoase;
- asigurarea rotației stocurilor pentru a nu depăși termenul de valabilitate.

Condiții de depozitare a produselor destinate curățeniei:

- încăpere cu paviment și pereți ușor de curățat, aerisire naturală, iluminat natural/artificial;
- chiuvetă cu apă potabilă rece și caldă, săpun, prosop pentru igiena personalului care efectuează curățenia;
- chiuvetă cu apă potabilă pentru dezinfectia și spălarea ustensilelor de curățenie,
- suport pentru uscarea mănușilor, mopurilor, perilor;
- pubelă și saci colectori pentru deșeuri.

Zilnic, după fiecare operațiune de curățenie și la sfârșitul zilei de lucru ustensilele utilizate se spală, se curăță, se dezinfectează și se usucă. Personalul care execută operațiunile de curățare și dezinfecție va purta mănuși.

Substanțele folosite pentru spălare – curățarea suprafețelor sunt:

- săpunuri și detergenți pentru îndepărtarea impurităților
- substanțe acide (detartranți) pentru înlăturarea depunerilor minerale de pe suprafețe (calcar);
- substanțe alcaline pentru îndepărtarea depunerilor aderente de grăsime;

Dezinfectia urmărește distrugerea, îndepărtarea sau micșorarea numărului de germeni până la limita la care prezența acestora nu mai creează risc de îmbolnăvire prin boli infecto-contagioase. O bună dezinfecție distruge 99 - 99,9 % din bacterii.

Pentru a putea fi folosită ca dezinfectant, o substanță trebuie să îndeplinească următoarele calități:

- să nu fie periculoase la manipulare;
- să nu fie toxică, corozivă;
- să nu modifice culoarea suprafețelor tratate;
- să fie ușor solubila în apă;
- să nu altereze proprietățile organoleptice ale alimentului prin imprumutarea de gust și miros neplăcut pentru consumator (să nu aibă mirosuri persistente).
- să se îndeparteze ușor prin clătire.

Substanțele chimice dezinfectante folosite în alimentația publică sunt:

- **Clorura de var:** - Soluțiile vor avea concentrații de 0,5-2% pentru utilaje, ustensile, pereți, pavimente și de 2-10% pentru suprafețe și ustensile cu încărcătură microbiană mare. Timp de contact: 5-10 minute.
- **Hipocloriții** - se utilizează în concentrații de 5-10 % pentru dezinfectia utilajelor, ustensilelor, meselor, chiuvetelor etc.;
- În sectorul alimentar este utilizat frecvent hipocloritul de sodiu, lichid de culoare galbenă.
- **Cloraminele:** se prezintă sub formă de pulbere albă sau tablete;
- se folosesc în soluții de 0,5 – 2%, în funcție de destinația folosirii (dezinfecție ouă 10 minute, concentrații de 1 %).
- **Substanțele tensioactive** - Exemple: Bromocetul, Tritonul și Cetrimidul în

concentrație de 0,2 - 1 % substanță activă.

Dezinsecția și deratizarea

Insectele și rozătoarele joacă un rol important în determinarea unor afecțiuni umane precum și în contaminarea alimentelor; ele pot fi vectori dar și rezervor pentru unele microorganisme patogene și paraziți.

De exemplu, muștele și gândacii pot răspândi *Salmonella*, *Shigella*, virusul hepatitei epidemice; șoarecii și șobolanii sunt vectori de germeni care produc salmoneloze, leptospiroze, trichineloze.

Măsuri de prevenire

- respectarea condițiilor igienico-sanitare începând cu curățenia și îndepărtarea reziduurilor solide și a gunoaielor în întreaga incintă a unității;
- protejarea produselor alimentare astfel încât dăunătorii să nu aibă acces la ele;
- resturile alimentare se vor îndepărta de pe mesele de lucru prin măsuri permanente de curățenie, măturare și spălare;
- ambalajele goale vor fi evacuate la timp în camere speciale;
- reziduurile solide vor fi puse în recipiente cu capac;
- gurile de aerisire, orificiile de pătrundere a conductelor și cablurilor vor fi acoperite cu site metalice sau etanșeizate;
- în partea inferioară a ușilor se vor monta armături metalice sau benzi metalice;
- în sezonul cald se vor monta plase cu ochiuri dese la ușile și ferestrele care se mențin deschise;
- vor fi depistate și distruse furnicarele;
- se vor aplica benzi lipicioase pentru muște și curse pe traseul rozătoarelor.

Măsurile de profilaxie se aplică permanent, de către personalul unității având în vedere că principala caracteristică a insectelor și rozătoarelor este reprezentată de marea lor capacitate de înmulțire în condiții favorabile oferite de către unitățile cu profil alimentar.

Măsuri de combatere:

- Dezinsecția chimică: folosește insecticide (distrugerea insectelor) și raticide (distrugerea rozătoarelor). Se va efectua numai de către personal specializat, în condițiile închiderii funcționării unității).

Controlul eficienței curățeniei se face:

- organoleptic: aspect, miros etc.
- Prin teste bacteriologice de salubritate care arată gradul de încărcare cu microbi și prezența unor indicatori bacterieni ai insalubrității suprafețelor (pe mese de lucru, mașini, echipament de protecție, ustensile, veselă, ambalaje)
- Prin examene chimice care stabilesc calitatea apei de spălare (potabilitate, duritate), concentrația soluției de spălare
- Prin analiza de laborator a contaminării microbiene a aerului etc.

DISCIPLINA 6: CALCUL ECONOMIC ȘI EVIDENȚA OPERATIVĂ ÎN UNITĂȚI DE ALIMENTAȚIE PUBLICĂ

1. NUMERE ÎNTREGI ȘI ZECIMALE

1. 1. Numerele zecimale ca fracții

Notăția zecimală reprezintă o cale mai scurtă de a scrie anumite tipuri de fracții și anume acele fracții care au numitorii puteri ale lui 10 (de aici și numele lor de numere zecimale). De ex., considerăm numărul

2.345

Scriind sistematic acest număr obținem

$$2.345 = \frac{2}{1} + \frac{3}{10} + \frac{4}{100} + \frac{5}{1000}$$

1.2. Transformarea numerelor zecimale în fracții

Deoarece toți numitorii sunt puteri ale lui 10, este simplu să găsim cel mai mic numitor comun: el este cea mai mare putere a lui 10 care apare. În acest exemplu, este 1000 și găsim

$$\begin{aligned} 2.345 &= \frac{2}{1} + \frac{3}{10} + \frac{4}{100} + \frac{5}{1000} \\ &= \frac{2000}{1000} + \frac{300}{1000} + \frac{40}{1000} + \frac{5}{1000} \\ &= \frac{2345}{1000} \end{aligned}$$

Aceasta sugerează o regulă generală de transformare a numerelor zecimale în fracții:

- **Scriem toate cifrele la numărător, iar la numitor punem numitorul care corespunde ultimei cifre zecimale (sau 1 urmat de câte un 0 pentru fiecare zecimală a numărului)**

În numărul 2.345, ultima zecimală corespunde miimilor, deci vom avea 2345 la numărător și 1000 la numitor.

Desigur, va trebui să simplificăm fracția pentru a obține o fracție ireductibilă. În acest caz

$$\frac{2345}{1000} = \frac{469}{200}$$

1.3. Transformarea fracțiilor în numere zecimale

Cunoaștem echivalentul zecimal pentru anumite fracții 'utilitare', de ex: $1/2 = 0.5$, $3/4 = 0.75$, etc. Dar cum ajungem la aceste numere? Să ne amintim că linia de fracție indică o împărțire.

- **Pentru a transforma o fracție într-un număr zecimal, împărțim numărătorul la numitor.**

De exemplu,

$$\frac{5}{7} = 5 \div 7 = 0.7142857 \dots$$

Puteți face împărțirea manual sau cu un calculator.

1.4. Rotunjiri

- Privesc numai cifra din dreapta numărului.
- Cifra '5'sau mai mare rotunjește în adaos pe când celelalte cifre rotunjesc în lipsă.

Rotunjiri

De ce 5,6,7,8,9 rotunjesc la numărul mai mare? Numărul 3.5 este *exact* la mijlocul distanței dintre 3.0 și 4.0, așadar numerele mai mari ca 3.5 sunt mai apropiate de 4.0 decăt de 3.0.

Aceste rotunjiri la cel mai apropiat număr,deși sunt utile în simplificarea unor calcule pot crea probleme atunci când se aplică, de ex., unui mare număr de valori. Închipuiți-vă că aplicăm aceste rotunjiri pentru câteva milioane de numere (de ex. prețurilor unor produse livrate de o fabrică) și vom constata că 'micile resturi', adunate în suma lor poate fi considerabilă.

Din acest motiv, s-au adoptat reguli auxiliare de rotunjire dar acestea privesc alte domenii, diferite de matematică.

1.5. Aritmetica numerelor zecimale

Cu ajutorul unui calculator nu se pune problema cum efectuăm operații simple cu numere zecimale, dar să vedem cum efectuăm aceste operații fără calculator.

Adunarea și scăderea

Pentru a aduna sau a scădea două numere zecimale (neperiodice), cea mai simplă metodă este să folosim 'metoda coloanelor'. Pentru aceasta așezăm numerele unul sub altul așa încât virgulele să fie una sub alta, completând eventual cu 0 locurile libere.

Exemplu:

$$5.46 + 11.2$$

Va fi:

$$\begin{array}{r} 5.46 \\ 11.20 \\ \hline 16.66 \end{array}$$

Înmulțirea

Pentru a înmulți două numere zecimale, puteți folosi metoda utilizată pentru înmulțirea numerelor întregi. Ignorați virgula și înmulțiți numerele ca numere întregi după care, la rezultat, puneți virgula; rezultatul trebuie să aibă după virgulă un număr de cifre egal cu numărul total de cifre de la partea zecimală a celor două numere. În exemplul următor, primul factor are 2 cifre la partea

zecimală, al doilea are o cifră, deci produsul trebuie să aibă $2+1=3$ cifre după virgulă.

$$\begin{array}{r} 3.74 \\ \times 2.3 \\ \hline 1122 \\ + 7480 \\ \hline 8.602 \end{array}$$

Împărțirea

Puteți împărți două numere zecimale utilizând tehnica familiară(?) de împărțire a numerelor întregi. Pentru aceasta putem considera împărțirea ca o fracție pe care o amplificăm convenabil așa încât numitorul să devină număr întreg. De ex.:

$$12.24 \div 3.2$$

reprezintă același număr cu fracția $\frac{12.24}{3.2}$, care este echivalentă cu fracția $\frac{122.4}{32}$, obținută prin amplificare cu 10.

Așadar

$$12.24 \div 3.2 = 122.4 \div 32,$$

care se efectuează după tehnica de împărțire a numerelor întregi, cu precizarea că atunci când ajungem la virgulă, o ducem la cât:

$$\begin{array}{r} 3.825 \\ 32 \overline{)122.400} \\ \underline{96} \\ 26.4 \\ \underline{25.6} \\ .80 \\ \underline{.64} \\ .16 \\ \underline{.16} \\ 0 \end{array}$$

2. SISTEM METRIC. RELAȚIA VOLUM, DENSITATE, MASĂ

2.1. Masa corpurilor

Masa se definește drept acea mărime măsurabilă ce determină cantitatea de substanță conținută într-un corp

Kilogram (prescurtat kg) este o unitatea de măsură pentru masă

$$\langle m \rangle_{SI} = 1 \text{ kg}$$

1 kg este echivalent cu:

- 1000 grame (g)
- 1 000 000 (miligrame, mg)

- Multiplii kilogramului sunt:
 - 1 q (chintal) = 100 kg
 - 1 t (tonă) = 1000 kg

2.2. Volumul corpurilor

Volumul desemnează proprietatea unui corp de a avea tridimensionalitate, adică întindere de-a lungul a trei axe perpendiculare ce măsoară lungimea, lăţimea şi respectiv înălţimea sa (toate cele trei dimensiuni fiind, de fapt, lungimi).

Litrul (l) este o unitate de măsură pentru volum.

Un litru are:

- 10 decilitri (dl)
- 100 centilitri (cl)
- 1000 mililitri (ml)

Multiplii litrului sunt:

- decalitrul (are 10 litri)
- hectolitrul (are 100 litri)
- kilolitrul (are 1.000 litri)

Metru cub (m³) este o altă unitate de măsură pentru volum.

$$1 \text{ m}^3 = 1000 \text{ d m}^3 = 1\,000\,000 \text{ cm}^3$$

$$1 \text{ l} = 1000 \text{ cm}^3$$

2.3. Densitatea corpurilor

Densitatea unui corp se defineşte ca fiind raportul dintre masa, notată cu litera minusculă *m*), şi volumul său, notat cu litera majusculă *V*).

Ca mărimă fizică densitatea este o mărime fizică derivată din mărimile masă şi volum. Ea se notează cu litera greacă ρ (rho), iar uneori şi cu litera *d*:

$$\text{Calcul: } \rho = \frac{m}{V} = m \times V^{-1}$$

Unitate de măsură: *g/cm³* sau *kg/m³*

3. CALCULE PROCENTUALE CU APLICAȚII ÎN ALIMENTAȚIA PUBLICĂ

3.1. Calculul valorii energetice a produselor alimentare

Substanțele nutritive din alimente furnizoare de energie sunt glucidele, lipidele și proteinele. Astfel:

- 1 g de glucide furnizează prin ardere în organism 4,1 kcal;
- 1 g de lipide furnizează prin ardere în organism 9,3 kcal;
- 1 g de proteine furnizează prin ardere în organism 4,1 kcal.

Se definește valoarea energetică a unui aliment ca fiind cantitatea de energie pe care o furnizează organismului 100 g din acel aliment.

Unitatea de măsură pentru energie este caloria sau joulele între care există următoarea relație de transformare:

1000 cal = 1 kcal = 1 Cal = 4180 J = 4,18 kJ
 Valoarea energetică se calculează cu formula:

$$VE = G \cdot 4,1 + L \cdot 9,3 + P \cdot 4,1 \text{ (kcal / 100 g)}$$

unde : G, L, P reprezintă procentele de glucide, lipide respectiv proteine din aliment.

3.2. Exemple de calcul:

1. Să se calculeze valoarea energetică a 100 ml lapte. Se dau : G=4,5%, L=3,5%, P=3,7%.

$$VE = 4,5 \cdot 4,1 + 3,5 \cdot 9,3 + 3,7 \cdot 4,1 = 66 \text{ kcal / 100 ml}$$

2. Să se calculeze valoarea energetică pentru 100 g pâine integrală. Se dau: G=40%, L=1%, P=7%.

$$VE = 40 \cdot 4,1 + 1 \cdot 9,3 + 7 \cdot 4,1 = 201 \text{ kcal / 100 g}$$

3. Să se calculeze aportul caloric pentru un ou crud cu greutate medie (60 g). Se dau : G=1%, L=3,5%, P=13%.

$$VE = 1 \cdot 4,1 + 11 \cdot 9,3 + 13 \cdot 4,1 = 154 \text{ kcal / 100 g}$$

$$VE = 60 \cdot 154 / 100 = 92 \text{ kcal / bucată}$$

Sau:

Pentru un ou: G=1*60/100=0,6 g glucide/buc.

L=11*60/100=6,6g lipide/buc.

P=13*60/100=7,8g proteine/buc.

$$VE = 0,6 \cdot 4,1 + 6,6 \cdot 9,3 + 7,8 \cdot 4,1 = 92 \text{ kcal / buc.}$$

4. Să se calculeze aportul caloric adus de un mic dejun compus din :

aliment	cantitate	P		G		L	
		%	g	%	g	%	g
Ceai	250 ml	-	-	-	-	-	-
Lămâie	10 g	-	-	6	0,6	-	-
Zahăr	15 g	-	-	100	15	-	-
Unt	10 g	1	0,1	1	0,1	80	8
Brânză de vaci	100 g	17	17	4	4	2	2
Ou	50 g	14	7	1	0,5	12	6
Pâine	50 g	10	5	50	25	2	1
total	-	-	29,1	-	45,2	-	17

$$VE = 29,1 \cdot 4,1 + 45,2 \cdot 4,1 + 17 \cdot 9,3 = 463 \text{ kcal}$$

5. Să se calculeze aportul caloric adus de o salată preparată din: 200 g roșii, 50 g ardei gras, 25 g ceapă, 100 g castraveți și 10 ml ulei.

aliment	cantitate	P		G		L	
		%	g	%	g	%	g
Roșii	200 g	1	2	3	6	-	-
Ardei	50 g	1	0,5	3	1,5	-	-
Ceapă	25 g	1	0,25	5	1,25	-	-
Castraveți	100 g	1	1	2	2	-	-
Ulei	10 ml	-	-	-	-	100	10
total	-	-	3,75	-	10,75	-	10

$$VE = 3,75 \cdot 4,1 + 10,75 \cdot 4,1 + 10 \cdot 9,3 = 152 \text{ kcal}$$

6. Să se calculeze valoarea energetică pentru o bucată (80 g) din prăjitura „Nuferi”. Se dă rețeta pentru prepararea a 10 bucăți.

componente	cantitate	P		L		G	
		%	g	%	g	%	g
Ouă	100 g	14	14	12	12	0,6	0,6
Zahăr	165 g	-	-	-	-	100	165
Făină	50 g	10,8	5,4	0,9	0,4	73,6	36,8
Cacao	15 g	23,4	3,6	20,4	3,3	40,2	6,3
Unt	55 g	8	4,4	80	44	2,5	1,3
Fructe confiate	60 g	0,3	0,2	-	-	75	45
Ciocolată	150 g	6,5	9,7	27,5	41,2	61,6	92,4
Ulei	15 ml	-	-	100	15	-	-
Frișcă	300 g	2,5	7,5	32	96	2,3	6,9
total	-	-	42,5	-	212,2	-	354,3

$$VE = 42,5 \cdot 4,1 + 354,3 \cdot 4,1 + 212,2 \cdot 9,3 = 3600 \text{ kcal} / 10 \text{ bucăți}$$

$$VE/buc = 360 \text{ kcal} / \text{buc.}$$

4. STRUCTURA PREȚURILOR CU AMĂNUNTUL ÎN ALIMENTAȚIA PUBLICĂ

Preturile preparatelor culinare și a produselor de cofetarie-patiserie

Preturile preparatelor culinare se calculează având la baza următoarele informații:

- rețetele de obținere a preparatelor / bauturilor;
- cotele de adaos de alimentație publică.

Stabilirea cotelor de adaos se face ținând cont de cheltuielile unității, urmărind acoperirea acestora și obținerea unui profit.

Pretul în alimentația publică se obține astfel:

A. la pretul de aprovizionare al materiilor prime se adaugă cota stabilită de unitate.

Pentru calculul pretului unui preparat se au în vedere următoarele informații:

1. cantitatea de materii prime prevazuta de reteta ce se pondereaza cu pretul de alimentatie, determinandu-se valoarea pentru fiecare materie prima;
 2. valorile partiale ale materiilor prime se aduna și se determina valoarea totala a acestora;
 3. se calculeaza pretul pentru o portie prin raportarea valorii totale la numarul de portii luat în calcul;
 4. se calculeaza TVA conform metodologiei, prin aplicarea cotei de 19% la valoarea totala.
- B.** preturile produselor de cofetarie-patiserie – se calculeaza pornind de la urmatoarele informatii:
1. valoarea totala a materiilor prime, obtinuta prin inmultirea cantitatilor din reteta cu preturile;
 2. pretul materiilor prime pe unitatea de masura;
 3. cota cheltuielilor de fabricatie stabilita de unitate la pretul materiilor prime, obtinandu-se costul de productie;
 4. cota de beneficiu (adaugata), obtinandu-se pretul de productie;
 5. cota de adaos comercial;
 6. taxa pe valoarea adaugata.

Nota: pentru efectuarea calculelor se efectueaza transformarea cotelor de adaos în cote de rabat și invers dupa urmatoarele formule:

- a. pentru transformarea cotei de adaos (CA) în cota de rabat (CR):

$$CR = \frac{100 \times CA}{100 + CA}$$

- b. pentru transformarea cotei de rabat (CR) în cota de adaos (CA):

$$CA = \frac{100 \times CR}{100 - CR}$$

Exemplu: prin transformarea CA de 25% rezulta un rabat de 20%, astfel:

$$CR = \frac{100 \times 25}{100 + 25}$$

$$20 = \frac{2500}{125}$$

- din transformarea cotei de rabat (CR) de 20% în cota de adaos (CA) rezulta 25%, astfel:

$$CA = \frac{100 \times 20}{100 - 20}$$

$$25 = \frac{2000}{80}$$

5. EVIDENȚA OPERATIVĂ ÎN UNITĂȚI DE ALIMENTAȚIE PUBLICĂ

5.1. Notiuni introductive privind documentele de evidenta operativa

Documentele de evidenta operativa sunt acte scrise , intocmite pentru operatiile economice sau financiare la locul si momentul efectuarii lor , cu scopul de a dovedii existenta acestor operatii .

Documentele sunt importante pentru ca ;

- reprezinta baza pentru efectuarea documentelor contabile ;
- efectuarea controlului economic si financiar pentru apararea patrimoniului ;
- mijloc de proba in justitie ;
- ajuta la intocmirea unor documente ce se inregistreaza in contabilitate ;

Documentele de evidenta contin doua tipuri de elemente ;

- elemente comune ;
- elemente specifice ;

Elementele comune cuprind :

- denumirea documentului ;
- antetul ;
- continutul operatiei ;
- semnaturile ;
- stampila ;

Elementele specifice – difera si se completeaza in functie de natura operatiei economice sau financiare .

Structura documentelor de evidenta poate fi :

- de fond ;
- de forma ;

5.2. Documente de evidență operativă

Documente de evidenta operativa utilizate in unitatile de turism sunt :

- aviz de insotire a marfii ;
- factura ;
- chitanta ;
- fisa de magazie ;
- nota de plata ;
- bon de consum ;
- monetar ;
- raport de gestiune ;
- diagrama locurilor libere si ocupate ;
- comenzi de rezervare ;
- borderou de predare ;
- declaratie de inventar ;

Documente de evidenta operativa utilizate in unitatile de alimentatie publica pot fi :

- aviz de insotire a marfii ;
- factura ;
- chitanta ;
- fisa de magazie ;
- nota de plata ;
- registrul stocurilor ;
- bon de consum ;
- nota de comanda ;
- borderou ;
- planul productiei culinare ;
- bon de predare, restituire ;
- retetar ;
- bonuride marcaj ;
- raport de gestiune ;
- centralizatorul vanzarilor zilnice ;
- bonul de serviciu ;
- nota de receptie si constatare de diferente ;
- raport zilnic de gestiune ;

- monetar;
- declaratie de inventar ;

Dupa regimul de tiparire si utilizare, documentele de evidenta operativa sunt:

- documente cu regim special ;
- documente fara regim special ;
- documente cu reglementari exprese .

Documente cu regim special :

- aviz de insotire a marfii;
- factura;
- chitanta ;

Documente fara regim special ;

- nota de receptie ;
- bon de consum ;
- fisa de magazie ;
- monetarul ;
- nota de plata ;
- declaratia de inventar ;

Avizul de insotire al marfii –acest document se intocmeste manual sau cu ajutorul tehnici de calcul , in 3 exemplare , de catre compartimentul desfacere atunci cand din motive obiective nu se poate intocmi factura .

Factura – se intocmeste manual sau cu ajutorul tehnicii de calcul in 3 exemplare la livrarea produselor , prestarii lucrarilor sau serviciilor de catre compartimentul desfacere in baza avizului de insotire a marfii sau a altor documente similare .

Chitanta -se intocmeste in doua exemplare de catre casier , care semneaza de primirea sumei respective , se inregistreaza in registrul de casa si contabilitate .Se arhiveaza la compartimentul financiar contabil.

Fisa de magazie – acest document se intocmeste pentru fiecare material ,intru-un exemplar de catre copartimentul financiar contabil.

Bonul de predare ,transfer, restitutie – acest document se intocmeste in doua exemplare atat in cazul utilizarii ca bon de predare cat si ca bon de transfer intre doua unitati aflate in incinta acceleiasi unitati .

Monetarul – se intocmeste in doua exemplare, predand monetarul si Monetarul casierului central , este un document cu regim special .

Nota de plată – pe baza consumației, ospătarul emite nota de plată, care servește decontării în numerar sau prin alte mijloace (file CEC, card). Pentru decontarea prin virament este necesară întocmirea facturii. Notele de plată se centralizează la sfârșitul zilei în borderoul notelor de plată.

Bonul de consum – servește ca document de eliberare din magazie pentru consum a unui singur aliment, respectiv a mai multor alimente, după caz. Este un document justificativ de scădere din gestiune cu elimentele eliberate, document justificativ de înregistrare în evidența magaziei și în contabilitate.

Declatația de inventar – este un document tipizat care se utilizează în momentul efectuării inventarierii mărfurilor.

Nota de recepție și constatare de diferențe- se întocmește la locul de depozitare sau la unitatea cu amănuntul, pe măsura efectuării recepției. Este un document justificativ pentru intrarea în gestiune și înregistrarea în contabilitate.

5.3. Selectarea ,completarea si interpretarea documentelor de evidenta operativa in unitatile de turism alimentatie se face în funcție de următoarele criterii:

- selectarea documentelor de evidenta operativa in functie de operatiile economico –financiare din unitatile de alimentatie ;
- selectarea documentelor de evidenta operativa in functie de operatiile economico financiare din unitatile de turism ;
- completarea si interpretarea documentelor de evidenta operativa din unitatile din turism si alimentatie ;

Selectarea documentelor de evidenta operativa in functie de operatiile economico financiare din:

- restaurant ;
- bar de zi si bar de noapte ;
- laborator;
- cofetarie ;

Restaurant :- bucataria restaurantului- gestionarul intocmeste zilnic planul productiei culinare , document cantitativ care exprima stacul de preparate culinare .Materiile prime se procura de la:

- depozitul de materii prime – bon de predare primire transfer ,restituire;
- direct de la furnizor – factura , aviz de insotire a marfii;
- piata agro-alimentara – borderou de achizitii;
- bon de consum –raport de gestiune –retetar- proces verbal de transformare;

Barul restaurantului :

- se aprovizioneaza dela depozit cu bon de predare ,transfer, restituire ;
- se intocmeste fisa de evidenta a stocurilor ;
- dupa preluarea comenzilor ospatarii le transmit la bar sau bucatarie;
- se intocmesc bonuri de marcaj care cuprind : numele ospatarului, sectia ,felul,cantitatea si valoarea la pretul de categorie al localului respectiv ;
- incasarea banilor pentru marfurile vandute se face pe baza notei de plata ;
- la sfarsitul programului fiecare ospatar centralizeaza datele din bonurile de marcaj si notele de plata in borderoul de incasari si plati;
- in cazul vanzarii cu incasare in numerar , aceasta se depune la casieria centrala pe baza de monetar;

Room service – se intocmesc :

- bonuri de marcaj ;
- note de plata sau bon de serviciu ;

Bar de zi si bar de noapte :

- bon de predare ,transfer ,restituire ;
- raportul de gestiune ;
- bonuri de marcaj ;
- nota de plata ;
- centralizatorul vanzarilor zilnice ;
- la sfarsitul programului – raport de gestiune – fisa de stocuri

Completarea si interpretarea documentelor de evidenta operativa :

Intocmirea documentelor

- manual : - clar ;
 - citet;
 - fara stersaturi ;

- fara spatii libere ;
- echipamente informatice – respectarea continutului de informatii prevazut in informatiile tipizate .

5.4. Documente care atestă calitatea mărfurilor alimentare

Sunt documente care însoțesc mărfurile alimentare, completate de către producător și care conțin informații privind calitățile organoleptice, fizico-chimice, biologice și microbiologice ale mărfurilor, determinate prin analize de laborator, în conformitate cu standardele în vigoare.

- buletinul de analiză
- certificatul de calitate
- declaratia de conformitate
- certificatul sanitar-veterinar

5.5. Verificarea documentelor – are ca obiective respectarea regulilor de întocmire, corectitudinea și realitatea datelor înscrise în documente.

Verificarea se face sub trei aspecte:

1.Verificarea formei documentului :

- daca s-au utilizat formularele corespunzatoare ;
- daca s-au completat respectand toate regulile ;
- daca s-a semnat documentul de persoanele autorizate ;
- daca au avut loc stersaturi sau corectari fara a fi certificate .

2.Verificarea de fond a documentului – se refera la realitatea ,necesitatea , oportunitatea si legalitatea operatiilor economice consemnate in document.

3.Verificarea calculelor aritmetice – consta in controlul preluarii corecte in documente a datelor cifrice si a efectuarii corecte a calculelor .

Controlul documentelor :

- control preventiv ;
- control concomitent ;
- control posterior ;

Corectarea documentelor in cazul întocmirii manuale :

- regula generala – se taie (se bareaza) cu o linie peste textul sau cifra corectata .corecturile se confirma prin semnatura persoanei (persoanelor)care le-au efectuat;
- corectarea documentului in care se consemneaza operatii de predare primire a valorilor materiale se face dupa regula generala insa este necesara validarea corecturii prin semnatura primitorului si predatorului.

Corectarea documentului in care se consemneaza operatii banesti , nu se face dupa regula generala .In acest caz se anuleaza tot documentul întocmit gresit si se procedeaza apoi la întocmirea unui nou document .Documentul gresit ramane in continuare in la carnet si nu se detaseaza.

5.7. Anexe – documente de evidență operativă

A.1. Aviz de însoțire a mărfii

Furnizor SC AOFEL SRL
(denumirea, formă juridică)
Nr. de înmatriculare în
Registrul Comerțului/Anul J12/2514/92
Nr. de înregistrare fiscală R5869595
Sediul (localitatea str. nr.)
CLUJ-NAPOCA, str. Mărășești nr. 9
Județul CLUJ
Contul 2511000052521636
Banca TRANSILVANIA

Comptător SC CLARUS SRL
(denumirea, formă juridică)
Nr. de înmatriculare în
Registrul Comerțului/anul J12/5899/94
Nr. de înregistrare fiscală R5953539
Sediul (localitatea, str., nr.)
ALBA IULIA, str. Mioriței, nr. 15
Județul ALBA
Contul 2511.1-130.1
Banca BCR ALBA

AVIZ DE ÎNSOTIRE A MĂRȚII

No. 006458

Data 14.04.2007

Nr. Crt.	SPECIFICAȚIA (produse, ambalaje etc.)	U.M.	Cantitatea livrată	Prețul unitar (fără TVA) -lei-	Valoare -lei-
0	1	2	3	4	5
1	Apă DORNA	Bax	1.000	5	5000
2	Suc de portocale	Nav.	200	7	1400
3	Apă minerală ZIZIN	Sticle	1.000	1	1000
Semnătura și ștampila furnizorului		Data privind expediția		TOTAL	7400
		Numele delegatului POP IOAN Buletin/carte de identitate Seria BX Nr. 625397 eliberată Poliția Alba Mijlocul de transport auto nr. AB02GJS Expedierea s-a efectuat în prezența noastră la data de 14.06.2007 ora 10 Semnăturile			

UNITATEA		NOTA DE RECEPTIE SI CONSTATARE DE DIFERENTA										
05012		Numar document	Conto	Loc de la	Cod comer	nr. buletin Carnet	nr. Factura (val. 10)	Cant cristale	nr. Poz.			
		2	1	4								
		22	82	21	03		62	02				
Subsemnatii, membri ai comisiei de receptie, am procedat la receptiunea marfurilor:												
firmate de <u>2. TARASILIANU D. SOR</u> cu vagonul / auto nr. <u>62-62-112</u> documente insoptite												
Factura <u>112-112</u> constatata cu intrarea in car: <u>112-112</u> <u>62-62-112</u> si etc.												
Nr. poz.		Descrierea marfurilor si a cantitatilor	Unit. mas.	Cantitate	Pret unitar	Valoare neto	TVA 10%	Total factura bruta	Alte diferente	TVA la diferenta	Valoarea neto	Total bruta
01	INTERFERENT RUCI VASAC	kg	1	2	22	22	2.2	24.2	1.1	2.2	26.4	5.22
02	INTERFERENT RUCI RUCI	kg	1	1	12	12	1.2	13.2	0.6	1.2	14.4	14.26
03	INT. RUCI RUCI	kg	1	1	10	10	1.0	11.0	0.5	1.0	11.5	4.64
04	INT. RUCI RUCI	kg	1	1	10	10	1.0	11.0	0.5	1.0	11.5	2.2
05	INT. RUCI RUCI	kg	1	1	10	10	1.0	11.0	0.5	1.0	11.5	1.21
06	INT. RUCI RUCI	kg	1	1	10	10	1.0	11.0	0.5	1.0	11.5	4.70
07	INT. RUCI RUCI	kg	1	1	10	10	1.0	11.0	0.5	1.0	11.5	1.21
08	INT. RUCI RUCI	kg	1	1	10	10	1.0	11.0	0.5	1.0	11.5	1.21
09	INT. RUCI RUCI	kg	1	1	10	10	1.0	11.0	0.5	1.0	11.5	1.21
10	INT. RUCI RUCI	kg	1	1	10	10	1.0	11.0	0.5	1.0	11.5	1.21
11	INT. RUCI RUCI	kg	1	1	10	10	1.0	11.0	0.5	1.0	11.5	1.21
12	INT. RUCI RUCI	kg	1	1	10	10	1.0	11.0	0.5	1.0	11.5	1.21
13	INT. RUCI RUCI	kg	1	1	10	10	1.0	11.0	0.5	1.0	11.5	1.21
14	INT. RUCI RUCI	kg	1	1	10	10	1.0	11.0	0.5	1.0	11.5	1.21
15	INT. RUCI RUCI	kg	1	1	10	10	1.0	11.0	0.5	1.0	11.5	1.21
16	INT. RUCI RUCI	kg	1	1	10	10	1.0	11.0	0.5	1.0	11.5	1.21
17	INT. RUCI RUCI	kg	1	1	10	10	1.0	11.0	0.5	1.0	11.5	1.21
18	INT. RUCI RUCI	kg	1	1	10	10	1.0	11.0	0.5	1.0	11.5	1.21
19	INT. RUCI RUCI	kg	1	1	10	10	1.0	11.0	0.5	1.0	11.5	1.21
20	INT. RUCI RUCI	kg	1	1	10	10	1.0	11.0	0.5	1.0	11.5	1.21
21	INT. RUCI RUCI	kg	1	1	10	10	1.0	11.0	0.5	1.0	11.5	1.21
22	INT. RUCI RUCI	kg	1	1	10	10	1.0	11.0	0.5	1.0	11.5	1.21
23	INT. RUCI RUCI	kg	1	1	10	10	1.0	11.0	0.5	1.0	11.5	1.21
24	INT. RUCI RUCI	kg	1	1	10	10	1.0	11.0	0.5	1.0	11.5	1.21
25	INT. RUCI RUCI	kg	1	1	10	10	1.0	11.0	0.5	1.0	11.5	1.21
26	INT. RUCI RUCI	kg	1	1	10	10	1.0	11.0	0.5	1.0	11.5	1.21
27	INT. RUCI RUCI	kg	1	1	10	10	1.0	11.0	0.5	1.0	11.5	1.21
28	INT. RUCI RUCI	kg	1	1	10	10	1.0	11.0				

A.3. Factură fiscală

Furnizor SC ALFA SRL Nr. înmatriculare la oficiul Registrului Comerțului/Anul: J40/281/2005 Nr. de înreg. fiscală: R358462 Sediul (localitate, str., nr.) Sibiu, str. Verde nr. 2, Județul Sibiu Contul 2511.1.1-3377 Banca BCR				Cumpărător SC ANA SRL Nr. înmatriculare la oficiul Registrului Comerțului/Anul: J40/547/2005 Nr. de înreg. fiscală: R246581 Sediul (loc., str., nr.) Sibiu, str. Apei, nr. 4, Județul Sibiu Contul 2511.1.1-2276 Banca BCR		
FACTURA FISCALĂ Nr. 002657 Data 15.05.2007						
Nr. crt.	Denumirea produselor sau a serviciilor	U.M.	Cantitatea	Pret unitar (fără T.V.A.) -lei-	Valoarea -lei-	Valoarea T.V.A. -lei-
0	1	2	3	4	5	6
1	Zahăr	kg	20	3	60	11,40
Semnătura și stampila furnizorului				TOTAL Din care: Accize	60	11,40
Date privind expediția Numele delegatului Radu Ioan Buletin Seria AX Nr. 142650 Eliberat pol. Sibiu Mijlocul de transport auto nr. SB 05 HFN Expedierea s-a făcut în prezența noastră la data de 15.11.2005 Semnăturile				Semnătura de primire	Total de plată 71,40	

A.4. Chitanță

<p>Furnizor : Olimp – Turism Service Nr. înmatriculare la Oficiul Registrului Comerțului J13/3003/ 2005 Cod Unic de Înregistrare(C.U.I.)10214077 Atribut fiscal(A.F.): R 3420140 Seria A F Nr. 00125420 Sediul Social(localitatea, str, nr.) Mangalia, Str. Calipso nr. 45 Județul: Constanța Contul: RO88 BRDE1255SV1432582 Banca: BRD filiala Mangalia Capital social: 5 000 lei</p> <p style="text-align: center;">CHITANȚA NR. 00125420 Data: 15 mai 2007</p> <p>Am primit de la ... Munteanu Viorica Adresa ... Mangalia, str. Rozelor Nr. 22, Bl. a7, Ap.21 Suma de 120 lei adică una sută douăzeci lei Reprezentând cv. cazare o persoană 15/16 mai 2007</p> <p style="text-align: right;">Casier,</p>
--

A.5. Fișă de magazie

[illegible]

A.8. Bon de consum

UNITATEA SC SONIA SA				Produs, lucrare (comanda)				BON DE CONSUM (COLECTIV)			
Data eliberării		Cod prodător	Cod primitor	Nr. comandă Cod produs							
Ziua	Luna	Anul									
13	04	2007									
DENUMIREA MATERIALULUI (inclusiv sort, marcă, profil, dimensiune)											
			Cont		Cantitate necesară	Cod	UM	Cantitate eliberată	Pret unitar	Valoare	
			Debit		Credit						
Ulei Floriol			6012		3012	30	litri	30	4	120	
Data și semnătura 13.04.2007 Pop Vlad			Șef compartiment			Gestionar			Primitor		
			Rusu Ioan			Oprîș Vasile			Raț Dinu		

A.9. Registrul stocurilor

REGISTRUL STOCURILOR

Nr. crt.	Materiale: (produsul), sort, calitate, marcă, profil, dimensiune	COD	U/M	Preț unitar	1 Ianuarie		31 Ianuarie		28 Februarie		31 Martie		30 Aprilie	
					Cant.	Val.	Cant.	Val.	Cant.	Val.	Cant.	Val.	Cant.	Val.
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1	Oțet		st.	1	100	100	120	120	20	20	-	-		
2	Zahăr		kg	2	-	-	-	-	-	-	-	-		
3														
35														
36														

Intocmit.

Verificat.

14-3-11 A3 12

Nr. crt.	31 Mai		30 Iunie		31 Iulie		31 August		30 Septembrie		31 Octombrie		30 Noiembrie		31 Decembrie		Nr. crt.
	Cant.	Val.	Cant.	Val.	Cant.	Val.	Cant.	Val.	Cant.	Val.	Cant.	Val.	Cant.	Val.	Cant.	Val.	
	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
1							100	100									
2			80	160	-	-	40	80									
3																	

(pag. din dreapta)

RAPORT DE GESTIUNE ZILNIC
Data 11 mai 2007

Nr. crt.	Nr. document	Explicații	Valoare	
			Mărfuri	Ambalaje
INTRĂRI		SOLD PRECEDENT	576	60
1	158034	Furnizor SC DANA SRL	914	
2	686583	Furnizor SC LAUR SRL	252	20
TOTAL INTRĂRI+SOLD			1 742	80
VÂNZĂRI+IEȘIRI				
1	355325	Încasări din vânzări cu amănuntul	673	
2	552033	Încasări din vânzări cu amănuntul	471	
3	221680	Restituire de ambalaj		50
TOTAL VÂNZĂRI+IEȘIRI			1 144	50
SOLD LA SFÂRȘITUL ZILEI			598	30

BENEFICIAR: SELGROS PANTELIMON
Nr. Factură: 644079007791

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

Noi, S.C. DOBROGEA S.A. CONSTANȚA
(denumirea completă a persoanei juridice)

STR. CELULOZEI NR. 1 CONSTANȚA, Tel.: 0241/674149, Fax: 0241/639944
(sefiul)

Cu nr. înmatriculare la Registrul Comerțului J13 / 551 / 1991, declarăm pe propria
răspundere, că produsul / serviciul:

.....
Corespunzător

CONFORM ANEXA

.....
(denumirea, tipul sau modelul, numărul lotului, al șarjei sau al seriei, eventual sursele și numărul de
exemplare) la care se referă această declarație este în conformitate cu:

.....
B.A. Food / 1-668 Food 02/1-601 Făină, Pâine - 671
.....

ANEXA

.....
(Titlul și / sau numărul și data publicării documentațiilor tehnice (e) normative(e))
.....

.....
Constanța
Moară Grâu
.....

Data:
19.03.2004

.....
(locul și data emiterii)



.....
(numele, prenumele și semnătura sau
marcajul echivalent al persoanei autorizate)

FIȘĂ DE CALITATE

Denumire produs	CAȘCAVAL HOCHLAND	
Caracteristici organoleptice	Descrierea caracteristicilor	Constatări
MİROS	SPECIFIC, FĂRĂ MIROS STRĂIN	CORESPUND
GUST	SPECIFIC LAPTELUI DE OUA FĂRĂ IMPURITĂȚI ȘI GUST STRĂIN	CORESPUND
ASPECT	LA FELIERE NU ARE CULOARI DE AER	CORESPUND
CULOARE	ALB-GĂLBUI	CORESPUND
Producător	- denumire	HOCHLAND ROMÂNIA SRL
	- adresă	FABRICA SOVATAȘTE PRĂTIDUCII, NR 135, COD 545300, SOVATA, JUDEȚUL MUREȘ
Condiții de păstrare	NU SE PĂSTRĂ LA +20°C ... +30°C	
Termen de valabilitate	EXPIRĂ LA DATA DE 09.03.2009	
Ambalaj	AMBALAJ INTEGRU, NEPĂTAT, NEDETERIORAT. PRODUSUL ESTE AMBALAT ÎN FOLIE CONTRACTIBILE	

